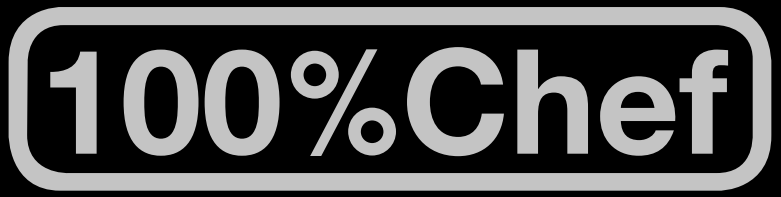

100%Chef

100%Chef

catálogo 1

Mediante el uso de la tecnología más avanzada, sin comprometer la calidad y el diseño funcional, **100%Chef** es sinónimo de innovación, calidad y valor.

Nuestro objetivo es seguir siendo creativo y evolutivo en el diseño de nuestros productos y la fabricación.

Through the use of the most advanced technology, uncompromised quality and functional design, the **100%Chef** brand is synonymous with innovation, quality and value.

Our goal is to continue to be creative and evolutionary in our product design as well as our manufacturing.

© 2012
© Cocina sin límites, S.L.

Impreso en / Printed in
Gráficas Campás

Diseño gráfico: Yolanda Urdinguio
Fotografías: Víctor Bello

5 — **Aladin**
Ahumadores y aromatizadores
Smokers and aromatizers

19 — **Caviar Box**
Esferificación / Spherification

25 — **Tool Concepts**

39 — **Excalibur**
Deshidratación / Dehydration

45 — **Noon**
Cocina al vacío / Sous vide cooking

63 — **Nitro**
Nitrógeno / Nitrogen

75 — **Glass concepts**
Más que vidrio / More than a glass

91 — **Precisión**
Medición exacta / Perfect measurement

97 — **Easygreen**
El germinador / The sprouter

103 — **Catering**
Presentación ideal / Smart presentation

129 — Wood & Bamboo

147 — **Inox**
Creatividad inoxidable / Creative stainless steel

163 — **Moulds**
Dale forma! / Shape it!

173 — **Himalaya**
Planchas de sal / Salt plate

Aladin®

Ahumadores y aromatizadores
Smokers and aromatizers

PEATY HONEY / Liquid Experience

AHUMADO
SMOKING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Aladin®

Ahumador instantáneo
Instant Smoker

Aladin® es el pequeño ahumador instantáneo que permite la combustión inmediata de serrín con la intención de ahumar o aromatizar pequeñas cantidades de alimentos.

Aladin® is the small instant smoker that allows an immediate combustion of sawdust with the goal of smoking or aromatize small quantities of food.

10/0001
Ahumador instantáneo I Instant Smoker

Incluye serrín / Sawdust included

ACCESORIOS
ACCESSORIOS

2 unidades por pack
pack units

10/0008
Aladin Rotor

5 unidades
units

10/0005
Aladin Filtros XS
Aladin Screens XS

FÁCIL DE USAR.
INSTRUCCIONES EN EL INTERIOR.

EASY TO USE.
INTRUCTIONS INSIDE.

Aladin® Chips

Serrín para ahumado
Sawdust

Aladin Chips® es la mejor elección para el ahumado de todo tipo de alimentos debido a su neutralidad, baja cantidad de resina y residual.

Aladin Chips® is the best selection for smoking any type of food due to its neutrality, low quantity of resin and residue.

Aromatizando el serrín.
Aromatizing the sawdust.

10/0004
Haya
Beech sawdust
80 g.

10/0027
Roble
Oak sawdust
80 g.

10/0028
Jack Daniels wood chips | 1 Kg.

CONSEJOS
ADVISES

Descarga el manual en:
Download user's guide at:
www.100x100chef.com

Humectación del serrín
Sawdust preparation

Empapar el serrín para conseguir una textura húmeda. El serrín se moja para rebajar su temperatura de combustión y, así, preservar los aromas de la madera, hierbas o aceites esenciales añadidos.

Wet the necessary quantity for each session with a little water or infusion. The sawdust comes dry to preserve it longer but never use it this way. We should leave the sawdust resting in the liquid for the necessary time to absorb and have an optimal level of humidity.

AHUMADO
SMOKING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Super Aladin®

Ahumador Aromatizador
Smoker & Aromatizer

Super-Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial.

Super-Aladin® is the only manual smoker totally metallic, resistent to daily usage or semi-industrial.

10/0003
Super Aladin

10/0033
Tapa Gastronom 1/1 con válvula
Gastronom cover 1/1 with valve

Aladin Station

Ahora puedes trabajar con tu Super-Aladin® totalmente plana, evitando la entrada de resina en tu motor ¡Humedece el serrín tanto como quieras!

Work with your Super-Aladin® completely flat, preventing the entry of resin into your engine. Moisten the wood chips as you like!!

10/0031
Aladin Station

CONSEJOS
ADVISES

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Ahumando con Super-Aladin
Smoking with Super-Aladin

01 El serrín previamente húmedo (para conseguir un humo más blanco, aromático y pesado), conectar la Super-Aladin a la cámara.
02 Encender el motor y prender fuego al serrín.
03 Poco a poco, el humo blanco va invadiendo la cámara.
04 Acabada la combustión, apenas se han quemado unas briznas del serrín, debido a su grado de humedad.
05 Desconectar y levantar la campana.
06 Se apreciará un humo pesado y persistente en el plato y muy aromático.
07 Si se quisiera hacer un segundo ahumado, se añadirán unas gotitas de agua al serrín…
08 …y, tras conectar de nuevo la Super-Aladin a la campana, encender el motor y volver a prender fuego al serrín…

01 Fill the capsule with the damp sawdust and connect the tube to the bell.
02 Turn on the motor and light the fire.
03 You will observe a white smoke without lighting the sawdust.
04 You will notice that despite the time lighting and the smoke produced that there has not been a significant amount of combustion in the sawdust.
05 When you lift the bell you will
06 see a dense smoke stuck to the plate which is more aromatic while respecting the woods natural aromas.
07 If the wood dries because of
08 the repeated lightings, add a few drops of water so a few more fillings can be done repeating the same process.

ACCESORIOS
ACCESSORIES

10/0010
Super-Aladin Rotor

10/0030
Super-Aladin conexiones eléctricas
Super-Aladin electric spare parts

10/0029
Aladin CD

10/0012
Heavy Wheel Kit
Motor con hélice
Engine with wheel

10/0032
Motor
Engine

10/0005
Aladin Filtros XS
Aladin Screens XS
5 unidades / units

10/0006
Aladin Filtros XL
Aladin Screens XL
5 unidades / units

AHUMADO
SMOKING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

FÁCIL
EASY

Aladin aromatic

Multi-aromatizador
Multi-aromatizer

El nuevo **Aladin Aromatic®** es el único multi-aromatizador culinario del mundo. Basado en la técnica del ahumado instantáneo nuestro aromatizador permite generar vapores aromáticos de forma inmediata y controlada a partir de aceites esenciales, esencias, extractos, alcoholes, etc.

Aladin Aromatic® is the only multi-aromatizer in the world. Based on the technique of instant smoking, our aromatizer allows generation of aromatic vapors in an instant and controlled way using essentials oils, essences, extracts, alcohols, etc

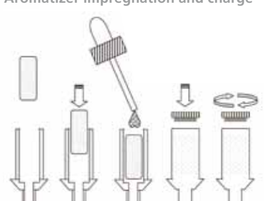
10/0020
Aladin Aromatic

10/0021
Filtros Aladin / Aladin filters

100%
Algodón compacto
Reutilizable y resistente
Compact cotton
Reusable and resistant

CONSEJOS
ADVISES

Impregnación y carga del aromatizador
Aromatizer impregnation and charge



AHUMADO
SMOKING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Aladin Cover®

Campanas para ahumado
Smoking glass bells

Aladin Cover® es la única serie de campanas con válvula* que permiten la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarla. Fabricadas en borosiclicato.

Aladin Cover® is the only series of bells wiht a valve* that allows the injection of smoke and aromas onto the plates or service containers, without lifting it. Made of borosilicate.

* También disponibles campanas sin válvula.
* We also have bells without valve.

6 unidades / units

Ø: 13 cm

10/0013
Campana Rubí con válvula
Rubí plate cover with valve

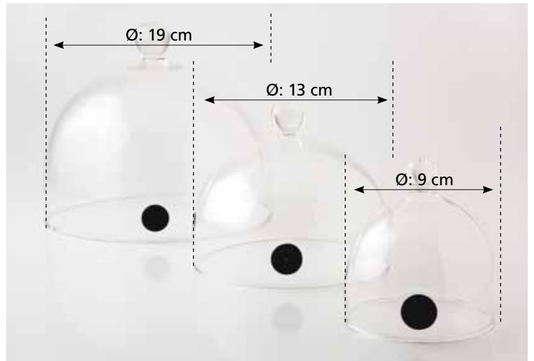
10/0014
Campana Rubí sin válvula
Rubí plate cover without valve

6 unidades / units

Ø: 19 cm

10/0015
Campana Rubí con válvula
Rubí plate cover with valve

10/0016
Campana Rubí sin válvula
Rubí plate cover without valve



6 unidades / units

Ø: 18 cm

10/0017
Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

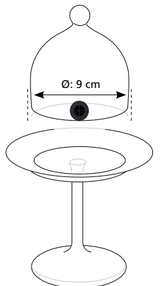
10/0018
Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve

6 unidades / units

Ø: 9 cm

10/0022
Mini-campana Rubí con válvula
Rubí small-cover with valve

10/0023
Mini-campana Rubí sin válvula
Rubí small-cover without valve



Ø: 9 cm

6 unidades / units

10/0025
Kit Rubí: copa + campana con válvula
Rubí Cover Kit: plate + cover with valve

6 unidades / units

10/0024
Copa Rubí
Glass Plate Rubí

6 unidades / units

10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Silicone valves replacement

Ø: 9 cm

6 unidades / units

10/0026
Kit Rubí: copa + campana sin válvula
Rubí Cover Kit: plate + cover without valve

01 Kit Rubí con válvula
Rubí kit with valve
02 Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve
03 Ahumando con Super-Aladin
Smoking with Super-Aladin
04 Campana con válvula
Cover plate with valve

01

02

03

04

AHUMADO
SMOKING

special COCKTAIL smoker

Aladin 007©

Ahumador aromatizador
Aromatizer smoker

Aladin 007® es el ahumador profesional preferido por los barman de todo el mundo. Con Aladin 007, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladin 007® is the professional smoker preferred by barman of the world. The all-metal cocktail cold smoker with a chamber that allows smoldering of the sawdust without charring or giving off a bad odor from the smoke.

10/0009
Aladin 007

Disco Aladin CD incluído en el kit
Aladin CD disc included.

RECAMBIO
SPARE

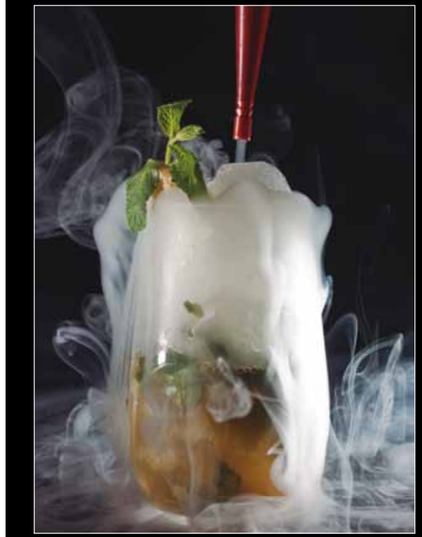
10/0012
Heavy Wheel Kit

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

RON AHUMADO / SMOKED RUM

01 MINT JULEP
por *Javier Caballero* / Liquid Experince

02 MOJITO
por *Antonio Lai* / Multisensory Mixology



01

02

Caviar-Box®
Esferificación
Spherification

ESFERIFICACIÓN
SPHERIFICATION

Caviar-Box®

Más de 96 esferas/seg.
More than 96 spheres/seg.

Caviar Box® es el perfecto accesorio para trabajar la técnica de la esferificación: permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Sin apenas esfuerzo usted producirá más de 96 perlas por segundo. Consiga una producción a medida en muy poco tiempo. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is the perfect accessory to develop the spherification technique, since it allows a very fast elaboration of big quantities of liquid caviar drops, effortlessly and with great precision. Let's produce more than 96 caviar drops per second. Ideal for cocktail-bars, restaurants, banqueting and cocktail.

FÁCIL
EASY

01

02

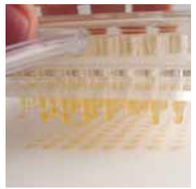
03

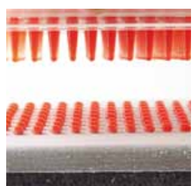
04

TOTALMENTE DESMONTABLE
Y SIN TORNILLOS

FULLY UNASSAMBLABLE
AND WITHOUT SCREWS.

20/0002
Caviar Box desmontable
Unassemblable Caviar Box





10 unidades
units

20/0004
Cuchara Lotus
Lotus spoon

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Decora tus
platos y pasteles!
Decorate your
plates and cakes!

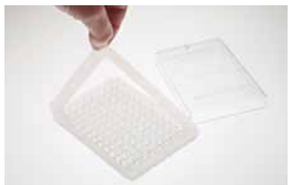
ACCESORIO
CAVIAR-BOX

3 unidades
units

20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacements

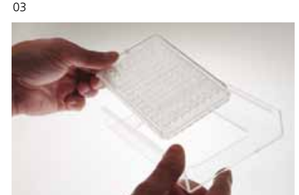
Monta tu Caviar Box en tan sólo **20 segundos**
Set up in only **20 seconds**

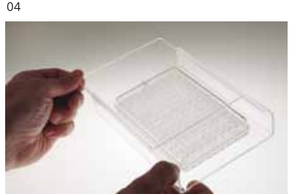
01


02

03

04


05


06

ESFERIFICACIÓN
SPHERIFICATION

12 unidades
units

100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans

Ø: 75 mm.
Altura / High: 20 mm.

12 unidades
units

100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can

Ø: 75 mm.
Altura / High: 20 mm.

BLOODY MARY

250 g zumo de tomate rojo licuado (mejor tomate maduro y rojo)
2 g alginato sódico
3 gotas salsa Tabasco
3 gotas salsa Worcestershire
½ cucharadita de zumo de limón o lima
500 g agua mineral
2,5 g cloruro cálcico

100 ml Vodka helado
Sal gruesa
Pimienta negra
Ralladura de apio
Aceite de oliva

Mezclar el alginato sódico con la mitad del zumo de tomate y pasar por el turmix hasta incorporar totalmente al líquido. Incorporar el resto de zumo de tomate, limón, Tabasco y la salsa Worcestershire. Mezclar con una cuchara.

Dejar hidratar al menos unos 30 minutos. Procurar que salgan todas las burbujas de aire. Para acelerar y quitar por completo las burbujas de aire retenidas en la mezcla hacer algunos manchados en la máquina de vacío.

Preparar un baño amplio con agua disuelta con el cloruro cálcico. Montar la CaviarBox®. Disponer el zumo en la bandeja recipiente de la CaviarBox® y colocar las pipetas sobre el baño, estirar el émbolo de la jeringuilla hasta llenar por completo las 96 pipetas de la cavianera.

Poner la CaviarBox® encima del baño de calcio a unos 10 cm. de altura y apretar lentamente el émbolo de la jeringuilla hasta vaciar la CaviarBox® por completo, repetir si fuese necesario tantas veces sea necesario.

Dejar unos 15 segundos dentro del baño. Con la ayuda de una cuchara perforada o un pequeño colador retirar todas las esferas de tomate y sumergir, dentro de un baño, vodka helada. Escurrir y servir inmediatamente en una cuchara de presentación. Vaporizar, con aceite de oliva refinado, unas escamas de sal aromatizada con ralladura de apio fresco.

BLOODY MARY

250 g tomato juice (preferably, ripe, red tomato)
2 g sodium alginate
3 drops Tabasco sauce
3 drops Worcestershire sauce
½ teaspoon lemon or lime juice
500 g mineral water
2,5 g calcium chloride

100 ml frozen vodka
Coarse salt
Pepper
Grated celery black
Olive oil

Mix the sodium alginate with half of the tomato juice and pass through the mixer until fully blended. Add the remaining tomato and lemon juice, Tabasco and Worcestershire sauce. Mix with a spoon.

Allow to hydrate at least 30 minutes. Make sure that all the air bubbles are gone. To speed up and completely remove the air bubbles trapped in the mixture, use the vacuum machine. Prepare a large bowl with water dissolved with calcium chloride.

Place the juice in the CaviarBox®container tray and place the tubes on the bath box. Pull the plunger of the syringe to completely fill the 96 pipettes of the CaviarBox®.

Put the CaviarBox® approximately 10 cm. above the calcium bath and slowly squeeze the plunger of the syringe to empty the CaviarBox® completely. If necessary, repeat as many times as you like.

Allow about 15 seconds in the bath. With the help of a slotted spoon or a small strainer, remove all the tomato pearls and dip, in a bath, cold vodka. Drain and serve immediately in a presentation spoon. Spray with refined olive oil and some flavored salt flakes with grated fresh celery.

TOOL CONCEPTS

classic Spaghetto Kit

Spaghetto-Kit® es ideal para elaborar 5 spaghettos de 100 cm. de una sola vez.

Spaghetto-Kit® is the ideal kit to elaborate 5 spaghettos of 100 cm. at once.

VIDEOS EN / AT:
www.100x100chef.com

01 5 tubos bridados de 100 cm.
5 tubes of 100 cm.
02 1 biberón de relleno
1 squeeze bottle for fillling
03 1 adaptador para sifón ISI
1 adaptor for ISI siphon

30/0001
Spaghetto kit Classic

Desarrollado por Sens Gourmet.
Premio innovación SIRHA 2011

Developed by Sens Gourmet.
Inovation prix SIRHA 2011

Sujetasifón
Whip support

La posición invertida del sifón evita la desestructuración de las preparaciones y aumenta el rendimiento de cada preparación hasta un 25%. Aprovecha al máximo las preparaciones y permite utilizar el sifón hasta que esté completamente vacío.

The Whipper Stand will help preserve the integrity of the ingredients. The Whipper Stand will help the Chef or Mixologists deliver the entire content of the container without constant agitation of the product for lack of compressed air distribution or settling. Use of the Whipper Stand will improve the delivery of the ingredients and speed the delivery time.

30/0006
Sujetasifón
Whip support

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Air-Kit®

5 accesorios para el sifón de espumas.
5 accesories for the foam siphon.

Fabricados en acero inoxidable, son indispensables para numerosos usos y aplicaciones como relleno de alimentos, inyección de líquidos, soplado de azúcar, spaghettos, relleno de tubos y envases delgados, gnoquis líquidos,…

Made of stainless steel, they are appropriate for numerous applications, such as: filling sweet and savory foods and hors d'oeuvres liquid injections, sugar blowing, spaghettos, filling of tubes and thin containers, liquid gnocchi,…

FUNDA PROTECTORA DE FOAM
PROTECTIVE FOAM BOX

30/0005
Air Kit

Conexión universal
Universal connection

iSi Thermo Whip, iSi Gourmet Whip, Liss, Espuma Advance, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa Whip-it, Mastrad, etc.

TOOL CONCEPTS

SNACK COTTON MINI-PRO 600

Algodón de azúcar: máquina profesional
Cotton Candy: professional machine

Snack Cotton Mini-Pro 600 ® es una máquina mini, unión entre el tamaño de una máquina de juguete con las prestaciones, potencia y resistencia de una profesional.

Snack Cotton Mini-Pro 600 ® is a mini machine, a sort of toy machine in size, but with the features, power and resistance of a professional one.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

01

02

03

ACCESORIO
SNACK COTTON

40/0003
Recambio Bol rotatorio azúcar
Sugar Spin (spare part) for Snack Cotton

40/0002 Professional Snack Cotton Mini Pro 600	220 V 50 Hz 600 W.
40/0004 Professional Snack Cotton Mini Pro 600 [USA plugin]	115 V 60 Hz 600 W.

Especificaciones
Specifications

Bowl de acero inoxidable	Stainless steal bowl
Potente resistencia de 600 W.	HIgh power 600 W resistor
Rapidez, para una alta producción	Fast, powerful and highly productive
Fácil limpieza y mantenimiento	Easy cleaning and maintenance
Permite trabajar con azúcares tecnológicos, gracias a la altura graduable de su rotor	It allows to work with technological sugars thanks to its motor's adjustable heights.
Fabricada con componentes para uso alimentario	Made with components apt for alimentary use
Gran estabilidad gracias a sus pies de fijación	High level of stability due to its suction feet

250 unidades / units

100/0070
Palito cuadrado de madera de haya
Cotton candy square stick

4 x 4 mm Altura / High: 200 mm

Empanadilla de frambuesas

Tapiz floral

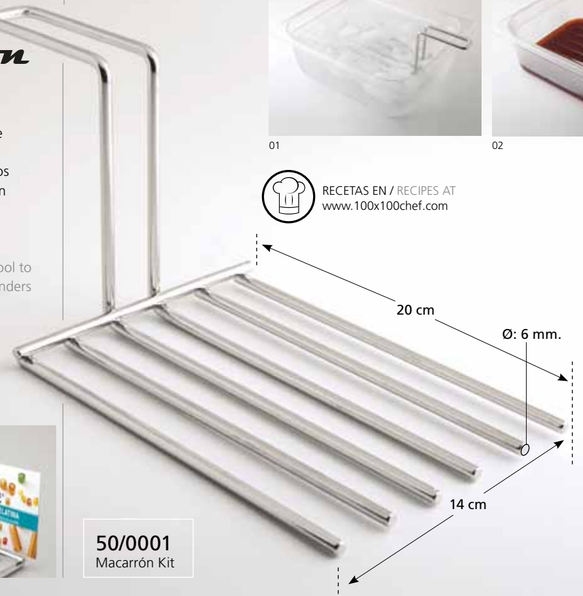
TOOL CONCEPTS

FÁCIL
EASY

Macarrón Kit

Macarrón Kit® es un arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Macarrón Kit® the perfect tool to create different tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many possibilities of usages.



50/0001
Macarrón Kit

01

02

03

RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com

04

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

DULCE Y SALADO
SWEET & SALTY

Confi Kit ©

Pequeño “kit” confitero
Little coating pan

El complemento impresindible para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de batidora *Kitchen Aid* o *Kenwood* le facilitará y le permitirá realizar nuevas piezas de snacks dulces y salados.

The perfect attachment for coating nuts, truffles, and a wide variety of confections with tempered chocolate and other coatings. It also sugar coats almonds, dried fruit, cereals, etc. and turns them into succulent dragees. Adaptable to any model of *Kenwood* or *Kitchen- Aid* mixer. It will provide and allow you to make new pieces of sweet and savory snacks.

50/0002
Confi-Kit

Adaptable a batidoras *Kenwood.*

Adaptable to Kenwood mixer.

50/0003
Confi-Kit

Adaptable a batidoras *Kitchen Aid.*

Adaptable to Kitchen Aid. mixer.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Bowl

40 x 24 cm.
1280 g.
Inox 18/10 ASI 316

Base

28 x 42 x 17 cm.
1800 g.
Inox 18/10 ASI 316

CONSEJOS
ADVISES

Para óptimos resultados el kit CONFI incluye una rampa para trabajar con un grado de inclinación óptimo de 30º.

For optimal performance incline the mixer to a 30 degree angle, using the base included in the kit.

Turning-Kit®

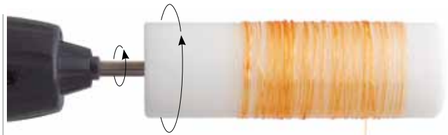
Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create different sahpes with spiral forms

La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones..

The perfect tool to create different shapes with spiral forms, with caramel, chocolate or other preparations.

Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, ya que su uso no precisa un motor muy potente.

This model does not include an electric screwdriver. We recomended purchasing an econimical recargeable screwdriver, because the execution does not require a very powerful motor.



RECETAS EN
RECEPIES AT
www.100x100chef.com

FÁCIL
EASY

50/0004
Turning-Kit

Kit

- Cilindro 4 cm diámetro
- Cilindro 1.5 cm diámetro
- Cono de 1 cm hasta 4 cm diámetro
- Llave *allen*
- Punta de sujección
- Eje giratorio intercambiable

- 4 cm diameter cylinder
- 1.5 cm diameter cylinder
- Cone 1cm to 4 cm diameter
- *Allen* Wrench
- Starter-Spike
- Interchangeable rotating shaft

FUNDA PROTECTORA DE FOAM
PROTECTIVE FOAM BOX

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

TOOL CONCEPTS

Obulato sealer

Fabrica bolsas a medida
Make your own bags

Es la selladora recomendada para la industria de la alimentación, ideal para cierre de bolsas de material plástico. Dotadas de un temporizador para ajustar el tiempo de soldadura, estas máquinas se caracterizan por su reducido tamaño y gran facilidad de manejo.

It is specifically designed and recommended for the FOOD industry. Made your own creations with Obulato and many other presentation for catering. It creates seals on vacuum bags, paper plastic, rolls and tubing materials.

Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con obulato.
Specifically suitable for the preparation of recipes with obulato.

50/0005 [C 200]
Selladora obulato / Soldadura 210 mm
Obulato sealer / seal length 210 mm

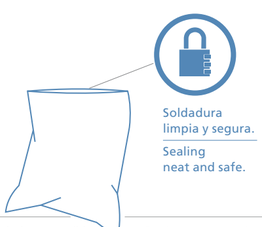
50/0006 [C 300]
Selladora obulato / Soldadura 310 mm
Obulato sealer / seal length 310 mm

Modelo C 200
Longitud soldadura: 210 mm
Ancho de soldadura: 2 mm.
Peso: 2,7 Kg
Voltaje: 220 V monofásico
Consumo: 380W

C 200 Model
Seal length: 210 mm.
Seal Width: 2mm.
Weight: 2.7 kg
220 V-380 Watts

Modelo C 300
Longitud soldadura: 310 mm
Ancho de soldadura: 2 mm.
Peso: 3,8 Kg
Voltaje: 220 V monofásico
Consumo: 380W

C 300 Model
Seal length: 310 mm.
Seal Width: 2mm.
Weight: 3.8 kg
220 V-380 Watts



Soldadura limpia y segura.
Sealing neat and safe.

Permite fabricar bolsas a medida. Cierra todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino, etc.

Produce your own bags at any size. It close all kind of polypropilene plastic bags, PVC, etc.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Deshidratación
Dehydration

DESHIDRATACCIÓN
DEHYDRATION

Modelo 3900

¡**Excalibur®** revoluciona el mundo de los deshidratadores!
Su facilidad de uso, rendimiento y diferentes posibilidades de empleo abren al profesional una nueva manera de preparar alimentos y generar texturas crujientes con mayor precisión, sustituyendo el horno como secador.

Millions have rediscovered the benefits of food dehydration. Healthy, nutritious, and tasty food at a huge savings. Now **Excalibur®** makes drying easy and pioneers a rear-mounted equipment package allowing horizontal or parallel air flow...The Parallexx System.

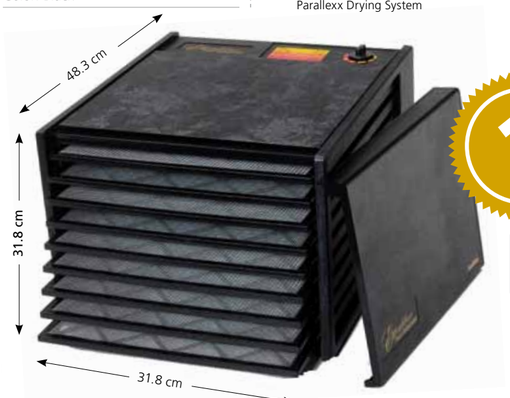
Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions

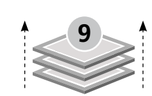
Excalibur 3900

Ventilador: 18 cm. / 600 Watts.
210-220 V. / 60 Hz.
Peso: 10 Kgs.
Color: Negro

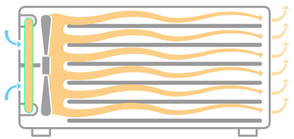
Excalibur 3900

Fan: 18 cm. / 600 Watts
Motor: 210-220 V. / 60 Hz.
Weight: 10 Kgs.
Color: Black





9 bandejas / 9 trays
38 x 38 cm = 1 m²



Parallexx Drying System

Regulador de temperatura
Adjustable termostat

Sistema Paralexx® de reparto de calor. Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura. Motor posterior.
Puerta desmontable.

Durable American Made.
Horizontal Air Flow.
Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate.
Convenient / Removable Door.

El mejor deshidratador del mundo
The Wordl's best dehydrator

70/0003
Excalibur 3900

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni teflón

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Modelo 3900 TM

Excalibur® promovió el único equipo montado por reverso que permite un flujo de aire horizontal o paralelo: el Sistema Paralexx®.
Ahora Excalibur® hace del secado una fácil y perfecta herramienta para el cocinero más exigente.
Posiblemente el mejor deshidratador del mundo.

Excalibur® permits removal of drying trays like an oven. By removing one or more trays, you have the clearance needed to dry large items. With Excalibur® a whole new world is open to you which is almost impossible in a round dehydrator.

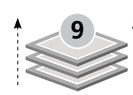
Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions

Excalibur 3900 TM

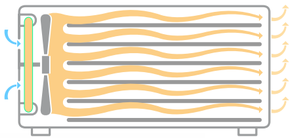
Ventilador: 18 cm. / 600 Watts.
210-220 V. / 60 Hz.
Peso: 10 Kgs.
Color: Negro

Excalibur 3900 TM

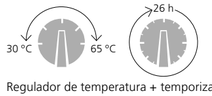
Fan: 18 cm. / 600 Watts
Motor: 210-220 V. / 60 Hz.
Weight: 10 Kgs.
Color: Black



9 bandejas / 9 trays
38 x 38 cm = 1 m²



Parallexx Drying System



Regulador de temperatura + temporizador
Adjustable termostat + timer

Temporizador: programa cada tiempo de secado y cada fase o proceso por adelantado, con total exactitud. Sistema Paralexx® de reparto de calor.
Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura.
Motor posterior.
Puerta desmontable.

The 26 hour timer will automatically shut off the Dehydrator for you when it reaches the time you set.
Durable American Made.
Horizontal Air Flow.
Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate.
Convenient / Removable Door.

70/0004
Excalibur 3900 TM

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni teflón

DESHIDRATACIÓN
DEHYDRATION

Truco / Tip

Compatible con los kit Croquanter.
Use it with Croquanter kits.

70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

70/0005
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

70/0006
Hoja de teflón Excalibur
Teflon sheet

Obulato!

Merengue

LAMINADOS Y FORMAS CRUJIENTES LIGHT (SIN AZÚCAR)

Conseguir fácilmente unos crujientes sin azúcar es posible, tan solo deberemos licuar cualquier fruta o vegetal y añadirle una proporción de Xantana, gelespesa o agar-agar, para conseguir su estabilización y que no se separen de la pulpa los pigmentos del agua.

Estirar sobre el tapete y deshidratar en la Excalibur durante unas 6 horas a 55 ºC aprox. Romper con la mano y conseguir formas caprichosas.
Se le puede dar forma. No es muy estable por lo que deberemos mantener durante el servicio dentro del deshidratador para poder servirlo crujiente.

Les invitamos a conocer mucho más sobre las técnicas de preparación, tablas de tiempos y temperaturas para vegetales, frutas, carnes, pescados, frutos secos hierbas aromáticas, fermentación de pan y lácticos, etc. Además de adentrarles en las ventajas nutricionales y de la deshidratación de alimentos con Excalibur. Toda esta valiosa información la podrá encontrar en el manual de usuario de Excalibur que encontrará en la zona de descargas en la sección de manuales.

RECETAS EN / RECIPES AT:
www.100x100chef.com

Yogurt:
108 unidades / 8 horas
40 ºC

Yoghurt:
108 units / 8 hours
40 ºC

ROCAS LUNARES DE PARMESANO

100 g Parmesano
125 g claras de huevo
80 g yema de huevo
80 g Azúcar
20 g harina

Mezclar todos los ingredientes en la Thermomix, reservar en el frigorífico unas 2 horas.

Cargar un sifón de ½ litro con 2 cargas de gas, dejar reposar dos horas más en frío.

Rellenar vasitos de plástico hasta una terecera parte y cocer en el microondas a 900W, unos 50 segundos.

Reservar en la nevera hasta que enfríen. Desmoldar y secar en el Excalibur hasta que estén completamente secos. Guardar en un recipiente hermético y con unos sobres de gel de sílice.

FLORES CRISTALIZADAS

150 g claras
8 g hoja gelatina
c/s azúcar en grano
c/s pétalos de flores

Remojar las hojas de gelatina, escurrir y fundir en el microondas.

Mezclar con las claras hasta que la gelatina se disuelva.

Pintar los pétalos con la mezcla y rebozarlos en azúcar grano.

Deshidratar a 35 ºC durante 7-8 horas.

CHIPS DE FLORES, FRUTAS Y VERDURAS

Cortar las frutas o verduras muy finas con la mandolina o cortafiambres.

Pasar por agua y limón o antioxidante para evitar su decoloración, escurrir entre dos papeles.

Espolvorear con azúcar en grano por ambas caras y colocar sobre los tapetes de silicona de nuestro deshidratador. Poner a 60 ºC en nuestro Excalibur hasta que estén completamente secos y caramelizados por su propio almíbar. Los tomates o frutas que no tienden a oxidarse, no precisan antioxidante.

nooN®

Cocina al vacío

Sous vide cooking

SOUS VIDE

noon50®

Nueva generación de Baño María
New generation Bain Marie

noon® está indicado para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad. Además, realiza cocciones programadas con un alto nivel de precisión.

noon® is suitable to cook with precision any vacuum packed food, pasteurize food previously cooked or regenerate any type of product with total confidence and comfort, as well as to perform programmed cooking with a high level of precision.

Control de temperatura:
Microprocesador y pantalla LCD

Temperature control:
Microprocessor and LCD screen

Precisión temperatura:
Temperature precision
0.1 °C

Idiomas del software
Software languages

°C / °F	
Profundidad mínima Minimum depth	13 cm.
Potencia / Power	2250 WATS
Temperatura máxima de trabajo Maximum working temperature	98 °C agua / water
Tensión / Amps	230 V 50 Hz
Caudal / Water volume	12 ltr / min
Chassis	acero inoxidable stainless steal

Boya que desconecta el calefactor con un bajo nivel de agua.

Safety float that disconnects the heating system with a low water level.

Doble salida

Double exit

80/0029
Noon 50-V3

Características Noon 50

Cocina con seguridad y precisión en baños de hasta 50 litros. Su potente turbina de agua con doble sistema de salida permitirá circular el agua de tu baño en todas direcciones, sea cual sea la forma del recipiente, asegurando una temperatura totalmente estable en todo su volumen.

Programa rápidamente el tiempo de cocción! De esta manera podrás estar por otras cosas. En la pantalla podrás ver el tiempo programado y tiempo restante. Cuando llegue la hora **noon®** te avisará y si no estas… ¡tranquilo! el sistema HCT trabajará para ti.

El sistema HCT basado en el concepto HACCP te permitirá programar el tiempo de cocción con exactitud. Una vez cumplido el tiempo programado, el procesador **noon®** controlará la temperatura de abatimiento, no permitiendo que descienda por debajo de los 50 °C / 122 °F hasta que tú llegues. De esta forma asegurará una cocción precisa, respetando las normas de seguridad alimentaria.

Regula con facilidad la potencia de la circulación del agua. Hasta 7 niveles de potencia. Dirige con el adaptador y el tubo de silicona uno de los chorros de salida hacia donde más te interese.

La rejilla protectora evitará que tus bolsas entren en contacto con la resistencia, previniendo así cualquier tipo de incidencia.

Noon 50 features

We have developed the next generation of Bain Marie baths with precise temperature controls exclusively designed for chefs due to all the needs and experiences compiled after the first introduction of the laboratory thermal baths now used in hundreds of kitchens all over the world.

100%Chef presents the **noon®** series. Designed and developed by chefs with the main goal of bringing all the necessary innovations to cover and adapt to any kitchen.

With **noon50**, sleep calm... Don't forget about the cooking just to sleep a little longer!

The HCT system based on the HACCP concept will allow you to program the exact cooking time. Once the set time is over, the **noon®** processor will control the temperature by not allowing it to go below 50 °C / 122 °F until you arrive. This way the cooking is precise along with respecting the sanitation and food handling laws.

Water is the best ally!

Its potent water turbine with a double exit system will allow the bath water to circulate in any direction in any container, assuring a totally stable temperature throughout its volume.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

SOUS VIDE

Nueva generación de Baño María
New generation Bain Marie

Control de temperatura:
Microprocesador y pantalla LCD

Temperature control:
Microprocessor and LCD screen

Precisión temperatura:
Temperature precision
0.1 ºC

80/0030
Noon Pro-V3

Idiomas del software
Software languages

ºC / ºF	
Profundidad mínima Minimum depth	13 cm.
Potencia / Power	2250 WATS
Temperatura máxima de trabajo Maximum working temperature	98 ºC agua / water
Tensión / Amps	230 V 50 Hz
Caudal / Water volume	12 ltr / min
Chassis	acero inoxidable stainless steal

Boya que desconecta el calefactor con un bajo nivel de agua.

Safety float that disconnects the heating system with a low water level.

Doble salida

Double exit

Características Noon Pro

Además de todas las funciones del **noon 50®**:

Sus más de 50 programas de cocción permiten personalizar cada una de las etapas, tanto en temperatura como en tiempo. Incluye más de 20 programas de serie listos para usar desde el primer momento.

Con su sistema de sonda térmica sumergible podrás conocer en todo momento la temperatura interna de los alimentos. Así conocerás qué está sucediendo en el interior para regenerar con mayor precisión, aplicar un grado exacto de pasteurización, etc.

Además, su sistema exclusivo de "Cocción al centro" te permitirá programar el tiempo de cocción hasta que llegue a la temperatura interior que tú indiques. Su sistema de "Cookprecision" te ayudará a conseguir cocciones todavía más perfectas en productos delicados o que así lo requieran.

La recirculación del agua a través de una potente bomba, queda garantizada en todo su volumen. Alcanzando una gran precisión sea cual sea el nivel de trabajo. Además su filtro especial permite evitarnos cualquier bloqueo de la bomba de recirculación, fácil limpieza, fácil desmontaje.

Noon Pro features

In addition to all the functions of the **noon 50®**:

Its 50 cooking program modes allow one to personalize the control of time and temperature at each of the desired stages. More than 20 preset cooking programs male it ready to use from the beginning.

With a submersible thermal sound system you will be able to know the internal food temperature at any period of time. This feature will allow the chef to know exactly what is happening in the interior so one can regulate with more precision, apply an exact pasteurization degree, etc. Use the new ITC (Internal Temperature Control) to program and control the internal food temperature.

Its Precision Cooking system will help on achieve perfect cooking of delicate products or products that require more precise temperature control.

Water recirculation is guaranteed throughout its volume by means of a powerful pump. It reaches a high degree of accuracy regardless of its level of work. Moreover, its special filter prevents any blockage of the recirculation pump, is easy to take apart and easy to clean.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Noon Pro

NOON®

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

ACCESORIOS
ACCESSORIES

80/0040
Tapa recortada Noon gastronom 1/1
Noon cover for gastronom 1/1

80/0042
Tapa recortada Noon gastronom 2/1
Noon cover for gastronom 2/1

80/0043
Container térmico 20 L inox
Thermic container 20 L inox

80/0044
Container térmico 27 L inox
Thermic container 27 L inox

Tapa incluída
Cover included

Cuba
Container
27 L

NOON®

ACCESORIOS
ACCESSORIES

Cuba
Container
54 L

80/0045
Container térmico 45 L inox
Thermic container 45 L inox

80/0046
Container térmico 54 L inox
Thermic container 54 L inox

Tapa incluída
Cover included

NOON®

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

ACCESORIOS
ACCESSORIOS

80/0055
Sujetasifones y botellines
Wip clip

Su pinza graduable permite variar tantas veces como precise y adaptarse a cualquier diámetro de sifón o envase desde 120 a 50 mm.
El sistema está diseñado para sujetar los sifones y botellines aunque estos estén casi vacíos, evitando así que floten. Fácil agarre en un solo movimiento.

Its adjustable clamp can vary many times as necessary and adapt to any siphon bottle diameter from 120 to 50 mm. The system is designed to hold the siphons and bottles but these are almost empty, preventing them from floating. Easy grip in one movement.

80/0056
Clasificador de bolsas
Archival grid

Rejilla para poder colgar ordenadamente las bolsas de vacío durante la cocción a la carta, sin necesidad de rebuscar la bolsa necesaria dentro del agua caliente.

Grid for hanging your cooking bags during cooking service a la carte, without digging the bag in the hot water needed.

80/0057
Lastre
Deeper tray

Placa perforada para mantener las bolsas sumergidas por debajo del nivel de agua evitando que cualquier parte del alimento quede fuera del contacto con el agua. Especialmente pensado para cubetas 1/1 gastronorm.

Perforated plate to maintain your sousvide bags dipped below the water preventing any part of the food is out of contact with water. Specially designed for bains 1/1 Gastronorm.

SOUS VIDE

27 L
7.1 gallon (EUA)
5.95 gallon (UK)

80/0047
Noon Pro-Compacto 27 L / **230 V**

80/0052
Noon Pro-Compacto 27 L / **110 V**

noon compacto® es fruto de la innovación y de la experiencia acumulada en cocina al vacío a baja temperatura. Baños térmicos libres de componentes, fuertes y resistentes a las duras condiciones de trabajo de fácil limpieza y mantenimiento, llenos de detalles prácticos y funciones de trabajo totalmente automatizadas que le permitirán aumentar la capacidad de trabajo y rendimiento en la producción.

noon compacto® is the result of innovation and accumulated experience in low-temperature vacuum cooking. Thermal baths that are component-free, sturdy and stand up to difficult work conditions, are easy to clean and maintain, full of practical details and fully automated work functions that allow you to increase work capacity and performance in production.

Medidas interiores Interior measurements	200 x 300 x 500 mm (alto x ancho x profun.) (high x long x thick)
Peso Weight	20,5 Kg.
Potencia Power	2000 W / 230 V / 110 V
Rango de control temperat. Range temperature	desde temp. ambiente a 90 °C / 194 °F from room temp. to 90 °C / 194 °F
Tensión de alimentación Feeding voltage	230 V / 50 Hz (EU) 120 V / 60 Hz (USA)
Regulador Regulator	Sist. microprocesador Microprocessor sist.
Regulación y precisión Regulation and precision	Pasos de 0,1 °C 0,1 °C steps
Caudal bomba Pump volume	12 ltr / min

54 L
14.3 gallon (EUA)
11.9 gallon (UK)

80/0048
Noon Pro-Compacto 54 L / **230 V**

80/0053
Noon Pro-Compacto 54 L / **110 V**

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Medidas interiores Interior measurements	200 x 600 x 500 (alto x ancho x profun.) (high x long x thick)
Peso Weight	32,5 Kg.
Potencia Power	3200 W
Rango de control temperat. Range temperature	desde temp. ambiente a 90 °C / 194 °F from room temp. to 90 °C / 194 °F
Tensión de alimentación Feeding voltage	230 V / 50 Hz (EU) 120 V / 60 Hz (USA)
Regulador Regulator	Sist. microprocesador Microprocessor sist.
Regulación y precisión Regulation and precision	Pasos de 0,1 °C 0,1 °C steps
Caudal bomba Pump volume	12 ltr / min

Conoce su electrónica

01 Fácil navegación. Muy intuitiva.

02 Sistema de cocción continua o temporizada.

03 Cocción controlada a corazón del producto. Gracias a su nueva sonda especial para la cocción al vacío, sumergible y extra fina de apenas 1 mm. podrá conocer en todo momento la temperatura interna de los alimentos, deteniendo el aparato al llegar al corazón del alimento la temperatura seleccionada. De esta forma conocerá que ocurre en el interior de las bolsas, regenerar con mayor precisión, aplicar un grado exacto de pasteurización, etc.

Incluso podrá realizar cocciones inmediatas mientras está cocinando otros alimentos a distinta temperatura. Con su sistema de preaviso de temperatura alcanzada.

04 Más de 60 programas libres para programación personalizada además de 21 programas residentes con las recetas más empleadas en la cocina a baja temperatura.

05 El sistema HCT basado en el concepto HACCP le permitirá programar el tiempo de cocción con exactitud. Una vez cumplido el tiempo programado, el procesador controlará la temperatura de abatimiento, no permitiendo que descienda por debajo de los 52 ºC hasta que usted llegue. De esta forma asegurará una cocción precisa, respetando las normas de seguridad alimentaria.

06 Su sistema de memoria, registra cada 5 minutos los parámetros de tiempo, temperatura y sistema de trabajo programado. De este modo si se interrumpe momentáneamente la fuente de electricidad, a su retorno, **noon** volverá de forma automática a ponerse en funcionamiento con los parámetros de trabajo anteriores al apagón.

07 Al encender su **noon** y con sólo apretar un botón seleccione entre 6 lenguajes de pantalla (español, francés, inglés, italiano, alemán y holandés) o escoja la escala de medición de temperatura (ºC / ºF).

Todas estas mejoras y prestaciones vienen acompañadas de otras innovaciones relacionadas con la seguridad alimentaria, servicio de asistencia y mantenimiento exclusivo, así como en la alta especialización y robustez de todos sus componentes.

Un 35% más de capacidad que los Compactos de su misma medida

A 35% more capacity than the other Compactos with the same size

Noon Compacto
27 L

Learn about its electronic features

01 Easy to navigate. Very intuitive.

02 Continuous or timed cooking system.

03 Controlled cooking at the center of the product. Thanks to its new water-resistant and extra fine probe (just 1 mm) for vacuum cooking, you'll be able to know the internal temperature of food at any time because the device will stop when the center of the food reaches the selected temperature. Therefore, you'll be able to know what it happening inside the bags, regenerate food more accurately, reach a precise degree of pasteurization, etc.

You'll also be able to cook food immediately while cooking other food at a different temperature by using the alert system for when a certain temperature is reached.

04 More than 60 free programs for personalized programming, in addition to 21 resident programs with the most frequently-used recipes in low-temperature cooking.

05 The HCT system, based on the concept of HACCP, will let you program precise cooking times. Once the cooking time expires, the processor controls the temperature as it cools down, not allowing it to drop below 52 ºC until you arrive. Therefore, it ensures precise cooking in compliance with safety and food standards.

06 Its memory system records the parameters of the programmed time, temperature and work system every five minutes. This way, if the power source is momentarily interrupted, your **noon** will resume working again automatically with the same work parameters it was using before losing power.

07 When turning on your **noon**, you will only need to press one button to select from among six display languages (English, Spanish, French, Italian, German or Dutch) and pick the scale for measuring temperature (ºC / ºF).

All these improvements and benefits come along with other innovations related to food safety, an exclusive support and maintenance service and the high level of specialization and robustness of its components.

Noon Compacto

Conoce su interior

01 Rentabiliza su espacio, gracias a sus cubas de mayor profundidad.

02 NoonCompacto 27 litros: 35% más de capacidad útil de trabajo respecto otras marcas.

03 NoonCompacto 54 litros: 25% más de capacidad útil de trabajo comparado a modelos similares

04 Cuba isotérmica forrada con espuma aislante, mejor estabilidad, más rapidez, menor consumo energético.

05 Ventilación forzada para toda su parte electrónica.

06 La recirculación del agua a través de una potente bomba, queda garantizada en todo su volumen. Alcanzando una gran precisión sea cual sea el nivel de trabajo. Además su filtro especial permite evitarnos cualquier bloqueo de la bomba de recirculación, fácil limpieza, fácil desmontaje.

07 Seguridad y comodidad: con tan sólo apretar un botón se efectuará el vaciado automático de la cuba mediante su bomba a presión. Se acabaron los traslados de cubos de agua; vacíe y cambie al agua tantas veces como sea preciso.

08 Estudiado diseño del chasis. Todas las conexiones quedan resguardadas, permitiendo tener cables, conexiones, etc. bien protegidos. De esta forma, podrá arrimar su equipo contra la pared, ganando espacio en la mesa de trabajo.

09 Tapa INOX con asa, válvula de vapor y entrada especial para el cable sonda.

10 Chasis compacto de acero inoxidable indeformable, sellado, sin juntas ni remaches. Pies de goma antideslizante atornillados ¡para siempre!

11 Una amplia GARANTÍA de 1 año y un servicio técnico en más de 11 países le asegura que su **noon** va a estar atendido esté donde esté.

CATÁLOGO1 | WWW.100X100CHEF.COM

Learn about its interior

01 Take better advantage of the space thanks to its deeper basins.

02 27-liter Noon Compacto: 35% more useful work capacity compared with other brands.

03 54-liter Noon Compacto: 25% more useful work capacity compared with similar models.

04 Isothermal basin lined with foam insulation, providing for better stability, faster speeds and less energy consumption.

05 Reinforced ventilation throughout the electronic section.

06 Water recirculation is guaranteed throughout its volume by means of a powerful pump. It reaches a high degree of accuracy regardless of its level of work. Moreover, its special filter prevents any blockage of the recirculation pump, is easy to take apart and easy to clean.

07 Safety and comfort: with just the press of a button, the basin will be automatically emptied by means of the pressure pump. No more carrying buckets of water: it empties and changes the water as many times as necessary.

08 Careful chassis design. All connections are covered, allowing you to protect your cables, connections, etc. You can push the device against the wall and gain space at the workstation.

09 INOX cover with handle, steam valve and special entry for the probe cable.

10 Compact, stainless steel chassis keeps its shape and is sealed, without joints or rivets. Rubber, anti-slip feet screwed on. To last forever!

11 A broad, one-year WARRANTY and technical service in more than 11 countries, ensuring that your **noon** can receive support wherever you may be.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

RECAMBIOS
SPARE PARTS

80/0038
Tubo de conexión, de silicona
Silicone tube water conection

80/0034
Turbigomme 5 mts.

80/0032
Termómetro sonda
Sous vide probe

80/0031
Protector de resistencia
Bags keeper (spare part)

Thermologger

80/0054
Pack 21 G (USB) Botón + Conexión + Soft
Pack 21 G (USB) Complet pack

+ INFO EN / AT:
www.100x100chef.com

80/0051
Cinta adhesiva rotulable / 5 colores
Writeable tape / 5 colors

55 mts
Ancho / Wide: 19 mm

Inmejorablemente económico
Para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes, cristal, plástico, inoxidable, etc.. Resistente al agua. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador nevera, o estufas calientaplatos. Puede escribirse con cualquier lápiz, bolígrafo o rotulador permanente. Al despegar no deja residuos.

Ideally affordable!
For labeling vacuum bags, trays and all kinds of containers (glass, plastic, stainless steel, etc.). Water-resistant. Can be used in steam ovens, baths, freezers, refrigerators, hot plates or stoves.
You can write on the tape with any pencil, pen or permanent marker.
Does not leave behind residue when removed.

80/0035
Maleta de transporte Noon
Noon travelbox

nitro®
Nitrógeno
Nitrogen

NITRÓGENO
NITROGEN

Salva-G®

Nueva **Teppan Nitro** con doble baño. Envase con doble cubeta y doble función plancha y fritura. Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. Su plancha es capaz de llegar a muy bajas temperatura, con una gran estabilidad y respuesta de trabajo continuo.

New **Teppan Nitro**! Container with double basin and dual griddle and fry function. Thanks to its outstanding thermal properties, its nitrogen consumption is moderate. The radial griddle can reach very low temperatures with great stability and response to round-the-clock work.

120/0002
Teppan nitro Salva-G

Plancha Griddle	3 mm.
Dimensiones Dimensions	270 x 210 mm.
Dimensión total (exterior) Total external measurement of the wessel	420 x 160 mm.
Cuba de los recipinetes Double basin vat	3.5 L cada seno each basin
Se suministra: Supplied:	Doble cuba, plancha y juego de 2 tapas. Double basin, griddle and set of two lids

120/0020
Plancha adicional para Tepan nitro Salva-G
Aditional metal Teppan for Salva-G

DEWAR
Vaso y termo
Flask and thermo-jug

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato 3.3. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente. Estos vasos tienen un aislamiento por vacío. El revestimiento es de aluminio, antimagnético y totalmente antioxidante.

Elegant dish shaped dewar comes in structured aluminum finish. Perfect for use in the dining room and cocktail bar. Store your liquid nitrogen and dry ice CO2 or others coolants. Glass refills are available.

120/0022
Jarra inox pyrex
Pyrex Jug
0.5 L

120/0023
Jarra inox pyrex
Pyrex Jug
0.75 L

120/0024
Jarra inox pyrex
Pyrex Jug
1 L

120/0003
Vaso Dewar
Dewar flask
3 L

Diámetro interno
Internal diameter
Ø: 20 cm.

120/0027
Transferidor nitrógeno INSTANT
INSTANT transfer kit

Para cualquier tamaño y marca de contenedor DEWAR
Simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage dewar.
For any size or dewar model.

120/0010
Transferidor de nitrógeno
Transfer container kit

Sólo para 20 y 30 L
Only for 20 and 30 L

120/0004
Par de guantes Cryo
Cryo Gloves (two)

120/0012
Máscara de protección
Face mask

120/0007
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

20 L

120/0006
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

10 L

120/0008
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

30 L

Contenedores de nitrógeno
Nitrogen containers

Nueva colección de envases para nitrógeno **100%Chef**. con funda térmica protectora. Disponga en su propio establecimiento de un envase especial para contener, almacenar y transportar su reserva de nitrógeno líquido. Estos contenedores no herméticos permiten conservar su nitrógeno más de un mes con muy poca pérdida.
Si no dispone de un suministrador de nitrógeno en su localidad le recomendamos que como mínimo y dependiendo de su empleo disponga de un envase entre 20 y 30 litros.

The new **100%Chef** Cryo Containers series is designed for the user who has small capacity needs, but requires long-term storage and low liquid nitrogen consumption in a convenient lightweight package. These units efficiently maintain varying quantities of materials at liquid nitrogen temperatures for 11 to 32 weeks under normal field working conditions. Lightweight aluminum construction makes them efficient, durable, and convenient for reliable cryogenic storage. Now take your Cryo Container for less money!

La mejor opción para tu hielo seco!
The best option for your dry ice!

120/0015
CO2-Dry Ice. Condensador de hielo seco
CO2-Dry Ice condensator

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Spray Cryo

120/0013
Spray Cryo

300 ml

120/0014
Spray Cryo

500 ml

120/0001
Container de trabajo de polietileno
Container for kitchen works

NITRÓGENO
NITROGEN

Cryo Glass

120/0017 Cryo Glass	Diámetro exterior del bol (sin contar su asa) Outer diameter of the bowl (without the handle)	Ø: 90 mm

Cryo Bowl

120/0016 Cryo Bowl	120/0018 Cryo Bowl	120/0019 Cryo Bowl
Ø: 18 cm.	Ø: 13 cm.	Ø: 8 cm.
1000 ml.	500 ml.	300 ml.

Cryo Glass

Especial para hielo seco
Specially for dry ice

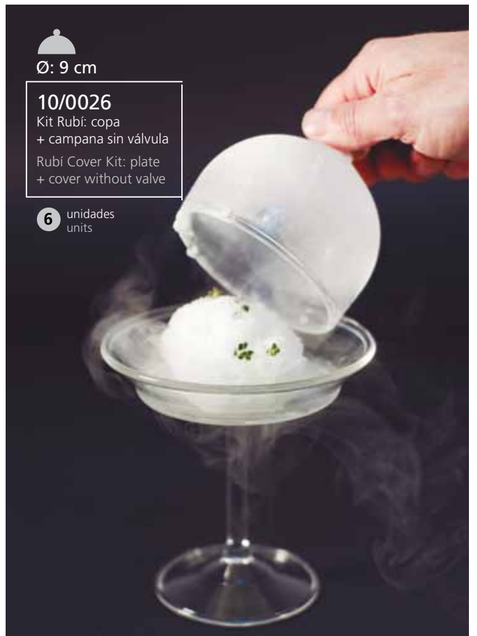
Mini bol individual de doble cámara térmica, ideal para la presentación de helados y sorbetes elaborados con LN2 delante del cliente, coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o nitrógeno líquido.

Individual, double-chamber mini bowl. Perfect for preparing ice cream and sorbets with LN2 in front of the customer for making molecular cocktails and for original presentations at events with dry ice or liquid nitrogen.

VENTAJAS
ADVANTAGES

Su asa permite su transporte y agarre mientras se come.
Casi irrompible ya que está fabricada con cristal de borosilicato.

Its handle allows easy movement and grip while eating.
Almost unbreakable borosilicate glass.



Cryo Bowl

Bol de fino cristal con doble cámara térmica, ideal para la elaboración de helados y sorbetes con LN2 delante del cliente, coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o nitrógeno líquido.

Thin, double chamber glass bowl. Perfect for preparing ice cream and sorbets with LN2 in front of the customer, for making molecular cocktails, and for original presentations at events with dry ice or liquid nitrogen.

VENTAJAS
ADVANTAGES

Su asa permite su transporte y agarre mientras se efectúa su batido.

Casi irrompible ya que está realizada con cristal de borosilicato.
Su razonable precio permite tener varios recipientes en el restaurante y ofrecer un servicio más personalizado sin tener que padecer por tener varias demandas a la vez.

Its handle allows easy movement and grip while whipping its contents.

Almost unbreakable thanks to the fact that it is made of borosilicate glass.

Its practical price allows you to have many presentations because the price allows for multiple purchases at the restaurant and provide a personalized service, no matter how many simultaneous orders you may have.

VENTAJAS
ADVANTAGES

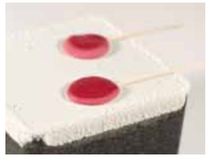
Rapidísima plancha radiante para efectuar trabajos en nitrógeno en la mesa del cliente o trabajos para cocktelería.

Con apenas 300 ml. de capacidad permite llegar a temperaturas de -100 ºC en apenas un par de minutos.

Al trabajar a esta bajísima temperatura no se pega el producto en la plancha, permitiendo trabajar todo tipo de líquidos, espumas, mouses, pastas, etc.

Quick Teppan nitro to perform work on LN2 at customer's table. Using on 300ml Mini Teppan can reach temperatures of -100 ºC in as little as two minutes.

By working at this low temperature the product does not stick on the plate, allowing you to work all liquids, foams, mousses, pastries, etc.



Plancha: 2,5 mm.

Dimensiones:
120 mm. x 120 mm.

Medida exterior del recipiente:
120 mm. x120 mm.

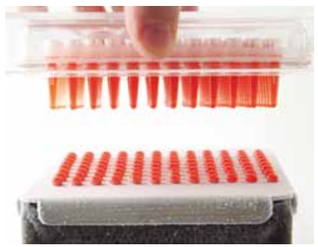
Capacidad 300 ml.

120/0021
Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G

Teppan nitro mini Salva-G

Segura para trabajos frente al cliente y totalmente aislante. Gran rendimiento de producción con bajísimo consumo de nitrógeno.

Secure and fully insulated. Lightweight and shock-resistant manufactured in a closed-cell polypropylene container to ensure the utmost hygiene.



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Nitro Coulant

Moldes de acero inoxidable con doble asa y pisón.

Realice cualquier enmoldado con espumas, aires, mouses… y sumérjalos dentro del nitrógeno para conseguir sorprendentes formas heladas y cremosas en el interior.

Stainless steel moulds with double handle and pusher

Make any mould with foam, air… dip into nitrogen and get amazing shapes a creamy heart.

120/0025
Nitro coulant molde redondo
Nitro coulant round mold

Ø: 40 Altura / High: 80 mm

P/64506
Espátula Tepanyaki
Tepanyaki spatula

120/0026
Nitro coulant molde cuadrado
Nitro coulant square mould

40 x 40 x 80 mm

GLASS CONCEPTS

Más que vidrio
More than a glass

Dry

160/0001
Dry con asa
Dry with handle

160/0002
Dry sin asa
Dry without handle

Copa fabricada en borosilicato, ideal para servir cualquier cóctel solidificado o aperitivo. Resiste calor, fuego, nitrógeno y es súper resistente al impacto de los cubiertos. Posibilidad de añadir asa para cuchara.

Made in borosilicate glass ideal for serving any cocktail or appetizer solidified. Resists heat, fire, nitrogen and is very resistant to the impact of silverware. Ability to add a a special handle to hold a taste spoon.

Aperitivo

160/0003
Aperitivo
Apetizer

Altura / High: 17 cm

Copa de aperitivo con asa, perfecta para servir junto al cubierto. Perfecta para servir en bandeja por su ancho pie. Fabricada en borosilicato, es muy resistente a golpes o roturas en el lavavajillas.

Appetizer cup with handle, perfect to serve with a spoon. Ideal to serve on a tray for his wide feet. Made of borosilicate is very resistant to shock or breakages in the dishwasher.

Borgoña

160/0009
Borgoña con asa
Borgogna with handle

160/0010
Borgoña sin asa
Borgogna without handle

Chardonay

160/0011
Chardonay con asa
Chardonay with handle

160/0012
Chardonay sin asa
Chardonay without handle

Ice Bowl

Ice Bowl es el bowl hueco fabricado en borosilicato ideal para rellenar con agua y congelar, formando un bowl de hielo compacto para servir cualquier sopa helada, helado, tartar, etc.

Debido a su tamaño permite que el deshielo sea muy lento realizandose una pérdida de líquido muy lenta.

Ice Bowl is the bowl with double walls made in borosilicate glass ideal for filling with water and freeze, forming a compact ice bowl to serve any cold soup, ice cream, sell fish salad, etc..

Its big size hold for a long time the water loss

160/0004
Ice bowl

Ø: 12 cm

MUY IMPORTANTE
VERY IMPORTANT

Para evitar la rotura por dilatación durante la congelación deberá hacerlo en dos veces. Este sistema de congelación por capas permite decorar el bowl con aguas coloreadas, o productos como flores, algas, etc.

To avoid breakage during freezing expansion should make the filling in twice Freeze in layers allows you to decorate the bowl with colored water, or products such as flowers, seaweed, etc..

¿QUÉ ES GLASS CONCEPTS?

Nueva colección de copas para comer y platos de cristal de borisilicato diseñados por 100%Chef.

Exclusivos y totalmente personalizables en pequeñas producciones, infinitas posibilidades.

Ideales para cocktelería texturizada, el empleo de hielo seco, resisten la llama del soplete, nitrógeno, el impacto de los cubiertos, ¡lo resisten todo, todo, todo!

¡Sorprendentes!

Chupito ensayo
Test shot

4 unidades
units

160/0007
Chupito ensayo
Test shot

Ovni

Fabricación bajo pedido o personalización de tamaño.

We can customized any special size

160/0005
OVNI
Ø: 23 cm

160/0006
OVNI
Ø: 28 cm

01

02

03

04

160/0008
Cat cup

Altura / High: 170 mm

160/0013
Mini Cat cup

Altura / High: 150 mm

Copa ideal para beber y sorber bebidas con hielo seco, servir sopas con diferentes temperaturas o texturas, diseño apto para utilizar Cocktail Master o cualquier herramienta parecida.

Ideal glass to drink and sip drinks with dry ice, serve soups with different temperatures and textures, design suitable for use Cocktail Master or any similar tool.

Resistente al choque térmico y a los trabajos con nitrógeno.
Muy resistente a golpes durante su manipulación.
Permite presentar de forma extremadamente elegante cualquier “petit four”, aperitivo, snack y, cómo no, cócktail texturizado.
Mantiene elevado el producto de la mesa, aportando a la presentación un valor añadido.
Ideal para presentar sobre bandeja.

Thermal shock resistant and works with nitrogen. Very resistant to shocks during handling.
It gives a very elegant any petit four, appetizer, snack and of course, textured cocktails.
The product remains high on the table, giving the presentation value.
Ideal for serving on trays.

Designed by the barman Javier Caballero from LiquidXperience.

6 unidades
units

100/0050
Copa Caballero para tapa cocktail
Tapa-cocktail “Caballero” glass

Altura / High: 10 cm

6 unidades
units

100/0049
Plato-botella cava
Champagne plate

Podemos servirle el mismo producto en cualquier tipo de botella.

We can provide you the same product in any cain of bottle. (beer, liquor, etc.)

Media botella de cava con base pulida que le confiere buena estabilidad.

Ideal para presentar platos y postres con el cava como ingrediente.

A half champagne bottle with a polished base providing a perfect stability.

Ideal for presenting dishes and desserts with champagne like a ingredient.

Mini cuchara individual de presentación de doble cámara, ideal para la presentación de alimentos crujientes o de textura seca que deban acompañarse de líquido sin que estén en contacto directo.

Dry-spoon is a hollow spoon made of borosilicate. It can contain a liquid inside and a solid on the upper external part, or a combination of other textures.

It also allows finishes, for example, sweetening the tip with some colored sugar.

Algunos ejemplos
Some examples

Maridaje / Marriage
queso / vino
cheese / wine

Reconstitución / Reconstitution
Liofilizado / jugo natural del liofilizado
freeze-dried/ lyophilized product juice

Contraste / Contrast
ácido / dulce I acid / sweet

Reacción / Reaction
chocolate-pop rocks / liquor

Complemento / Complement
Berberecho / salsa
cockle / sauce

Cocktail
sal y lima / tequila
salt and lime / tequila

6 unidades
units

100/0016
Dry-spoon

110 x 25 mm

PRECISIÓN

Medición exacta

Perfect measurement

PRECISIÓN

Balanza de precisión
Precision scale

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión. Estabilizantes, para helados, azúcares, sal, trufa, agar-agar, especias, etc.

Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Perfect for weighing ingredients that require very small quantities and high accuracy. Stabilizers, ice cream, sugar, salt, truffle, agar-agar, spices, etc..

Small, slim and easy to use, high shock resistance due to its close box design. Resistant to liquid drop, speed of startup and stabilization

Características	Features
Pantalla LCD, fácil lectura	LCD display, easy reading.
Tara sustractiva	Net tare
Calibración automática	Auto calibration
Indicador de sobrepeso	Overweight indicator
Alimentación a pilas (4 x 1,5 tipo R03)	Battery power (4 x 1.5 type R03)
Indicador de batería baja	Low battery signal
Desconexión automática (después de dos minutos sin uso)	Auto shut off (after two minutes without use)
Iluminación automática de display	Automatic lighting display
Pesada máxima: 50 g	Maximum weight: 50 g
Pesada mínima: 0,01 g	Minimum weight: 0.01 g
Dimensiones del plato de pesada: 66 x 77 mm	Plate dimensions: 66 x 77 mm

0.01 gr

130/0001
Balanza de precisión 0.01 g
Precision scale 0.01 g

0.005 gr

Balanza de alta precisión
High precision scale

Balanza digital con una medición de 0,005 gr. de precisión, lo que la convierte en indispensable en trabajos donde la medición sea extremadamente fundamental. Trabajos con componentes fluorescentes, estabilizantes puros, trabajos de esferificación, mezcla de aditivos, etc.

Ideal para un uso continuo, ya que puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable.

Digital scale with a measurement of 0.005 gr. accuracy, making it indispensable in studies where the measurement is extremely critical. Work with fluorescent compounds, stabilizers pure spherification work, a mixture of additives, etc..

Perfect for continuous use since it can connect to the grid thanks to its rechargeable battery.

Dimensiones exteriores
External dimensions
200 x 250 x 80 mm

Características	Features
Mueble de acero	Steel cabiinet
ABS con plato de acero inoxidable	ABS with stainless steel plate
Rapidez en la puesta en marcha y estabilización	Speed of startup stabilization
Pantalla LCD, fácil lectura	LCD display, easy reading
Tara sustractiva	Substractive tare
Calibración automática	Auto calibration
Desconexión automática (después de dos minutos sin uso)	Auto shut off (after two minutes without use)
Pesa ramos, libras y quilates	Weights grams, pounds and carats
Cálculo porcentaje y cuentapiezas	Percentage calculation and counting
Paravientos incluído	Including windscreen
Salida de datos USB y RS-232-C para impresoras	USB data output and RS-232-C for printers.
Pesada máxima: 150 g	Maximum weight: 150 g
Resolución: 0.005 g	Resolution: 0.005
Medida del plato de pesada: Ø 16 mm	Weighting pan. diameter: Ø 116 mm

130/0002
Balanza de alta precisión 0.005 g
High precision scale 0.005 g

PRECISIÓN

Medidor digital de PH
Digital PH controller

Ph metro de bolsillo. Este medidor nos permite medir la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Además el medidor PHScan dispone de un sensor de temperatura.

Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. This meter allows you to measure the acidity or alkalinity of liquids. Essential to the process of gelification or spherification. In addition PHScan meter has a temperature sensor.

Fully waterproof, even when it falls in the water as it will float and can work if it is completely submerged.

Caraterísticas

Rango de pH: 0.00~14.00pH
Precisión: ±0.05pH
Resolución: pH 0.01pH
Rango de Temperatura: 0~60 ºC
Alimentación 3 x 1.5V baterías alcalinas forma botón
Horas de funcionamiento: 150 horas

Features

PH Range: 0.00 ~ 14.00pH
Accuracy: ± 0.05pH
Resolution: pH 0.01pH
Temperature Range: 0 ~ 60 ºC
Power supply 3 x 1.5V alkaline button form
Operating hours: 150 hours

AVISO
ADVISE

La vida de su electrodo es aproximadamente de un año. Si se persiste en su uso una vez haya transcurrido el periodo recomendable de uso, puede influir en la exactitud de la medida. El electrodo del modelo PHScan 30 es un conector de fácil extracción y/o instalación.

The life expectancy of the electrode is 1 year. Further use after the expiration will compromise the electrodes accuracy. The electrode model 30 is a connector PHScan easily removed and / or installation.

130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

Para medir, dominar y controlar el punto de sal de los alimentos que son servidos en su establecimiento, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación.
Aparato indispensable para personas preocupadas por el consumo de sal, ya que es capaz de tener lectura del grado de salinidad de un líquido (sopa) o un sólido (queso).

Accurately monitor the salinity and pH of your recipes. To measure and control the salt of the foods that are served in their establishment, restaurants, hospitals, schools, caterers or food industry. Apparatus necessary for people concerned about salt intake, as it is capable of reading the salinity of a liquid (soup) or a solid (cheese) Allowing calculate grams of salt per 100 gr. Product Ideal for cooking vegetables, pasta, rice, seafood, etc.

Caraterísticas

Rango de pH: 0.00~14.00pH
Precisión: ±0.01pH
Rango de Temperatura: 0~50 ºC
Rango de salinidad: 0.0 – 99.9 ppm, 100 – 999 ppm, 1 – 10 ppt

Features

PH Range: 0.00 ~ 14.00pH
Accuracy: ± 0.01pH
Temperature Range: 0 ~ 50 ºC
Salinity range: 0.0 – 99.9 ppm, 100 – 999 ppm, 1 – 10 ppt

130/0004
Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

130/0005
Botellín dosificación
Mini Squeezee bottle
125 ml

130/0006
Botellín dosificación
Mini Squeezee bottle
250 ml

EASYGREEN

El germinador
The sprouter

GERMINACIÓN
GERMINATION

EasyGreen

Produzca sus germinados en la cocina con suma facilidad, tenga siempre semillas en germinación de diferentes variedades, aumente según sus necesidades la capacidad de su equipo ampliando hasta 6 su producción, haciéndolo un equipo altamente rentable e indispensable, tanto para su restaurante como para ser el perfecto huerto familiar. **EasyGreen** tiene una superficie de germinación por bandeja de 34 x 39 cm.

Con EasyGreen podrá germinar multitud de variedades diferentes y especialmente valoradas en la restauración, ya que podrá controlar el grado de humedad dependiendo de las necesidades de cada semilla. Con otros germinadores será una misión casi imposible.

Su tecnología ha sido el resultado de la evolución y el estudio botánico de los germinados, con la participación de distintas personalidades del sector de la nutrición.

Conozca a través de esta guía de presentación, las múltiples particularidades que confieren la fama de ser el mejor y más eficiente germinador del mundo.

The **EasyGreen** MikroFarm™ was developed out of the growing demand for organic health food. The EasyGreen's unique technology empowers the individual to maintain a high potency immune system, by providing natural vitamins, minerals and enzymes that no other food or artificial supplements can rival. Besides, EasyGreen has a 34 x 39 cm. sprouting surface per tray. Here are few reasons for our unique sprouting technology:

Seeds generate chemical heat during germination and need to be cooled to avoid mold and rotting. The EasyGreen™ uses a patented technology where mist and oxygen are applied simultaneously to the seeds, thus both cooling the seed's water and air and oxygenating the seeds and water. Sprouts require little water but abundant amounts of oxygen. Other automated sprouters and conventional sprouting methods supply plenty of water yet only provide natural air displacement.

10 unidades
units

140/0002
Mini bandeja
Small Trays

3 unidades
units

140/0004
Filtros de aire
Air filters

140/0001
Germinador EasyGreen Mikrofarm MM
EasyGreen Mikrofarm sprouter MM

EasyGreen

EasyGreen

CATERING

Presentación ideal
Smart presentation

CATERING

Latas aluminio
Aluminium can

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como símil de producto en conserva.

Estos envases son para uso exclusivo como plato de degustación.

Empty cans with a separate cover. Perfect for presenting fresh food portions as if they were tinned food.

Give your guests the impression they are getting something off the supermarket shelf when in reality you are presenting them your latest culinary creation.
These aluminum sardine tins offer you a unique way to present dishes at your restaurant or next catered event.

Es posible serigrafiar las tapas en los tres modelos. Cantidad mínima 1000 unidades.

Every model is customizable up to 1000 units.

100 unidades / units

100/1057
Lata rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid

Ø: 75 mm
Medidas / Dimensions: 110 x 55 x 20 mm
Capacidad / capacity: 50 ml

100 unidades / units

100/1041
Lata redonda con tapa
Round aluminium cans with lid

Ø: 50 mm
altura / high: 35 mm
Capacidad / capacity: 80 ml

235 unidades / units

100/1001
Lata oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

100 unidades / units

100/1002
Lata oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

105 mm x 64 mm x 30 mm
Capacidad / capacity: 120 ml

PATENTE PENDIENTE

PATENT PENDING

Sólo para latas redondas
Only for round cans

100/0055
Cierralatas redondas manual
Manual round can sealer

CATERING

Paella party

Es posible serigrafiar las paellas.

The paellas are customizable.

Paelleras valencianas desechables Fabricadas en plástico alimentario color negro grabado, imitación hierro. Permite servir guisos calientes al momento ya que son resistentes al microondas.

Valencian throw-away paellas. They are manufactured in iron-looking, black plastic. Perfect for serving hot meals right away, since they are microwave resistant.

100 unidades units

100/0002
Paella Party

Ø: 180 mm
Altura / High: 20 mm

Mini-Pote gallego
Mini cast iron dutch oven

PC / 64915
Mini-Pote gallego
Mini cast iron dutch oven

Ø: 115 mm
Altura / High: 76 mm
Capacidad / Capacity: 200 ml.

Fabricado en hierro fundido, perfecto para cocinar sobre el fuego, plancha u horno. Sirva cualquier tapa con líquido, como callos, estofados, lacón, fabada, caldos o salsas.

Specialy recommended for presenting typical "tapas" as braised, stock, stews, soups…

Cuchara Silver
Silver Spoon

100 unidades units

100/0042
Cuchara Silver
Silver spoon

Mini-Spray

24 unidades units

PC/65402
Mini-Spray

15 ml.

Presente sus platos con un toque o aliño personal ¡Lo último en perfume para sus platos o cocktails!

Present your dishes with a personal touch or dressing. Ultimate perfume for your dishes or cocktails!

EAT & DRINK

Versátiles e indispensables para el servicio de aperitivos y tapas creativas así como coctelería, pre-postres, decoración de platos, etc.Polietileno de baja densidad PLD, no tóxico e inerte, resistente al ácido del vinagre o del limón, lo que las hace indispensables para el uso de salsas ácidas como vinagretas o escabeches.

Plastic pipettes, DCL material, very resistant to the acids and all cain of liquids. Indispensable to serve appetizers & snacks, cocktails, desserts, vinaigrettes, sauces, juices.

Pueden congelarse en nitrógeno líquido.
You can frozen the pipettes with liquic nitrogen.

500 unidades units

100/0013
Pipetas polietileno LDPD recta
Pipettes Polietilene straight

4, 5 ml / 155 mm

500 unidades units

100/0014
Pipetas polietileno LDPD cónica
Pipettes Polietilene conick

5 ml / 155 mm

500 unidades units

100/0015
Pipetas polietileno LDPD mini
Pipettes Polietilene mini

1,2 ml / 60 mm

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Tubos de aluminio
Aluminium tubes

Mini tubos de aluminio desechables con aplicador o dosificador de pomada, ideal para rellenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas, etc.

De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier cátering o aperitivo.
Varios tamaños, colores, formas, tapones…

Mini throw-away aluminium tubes with dispenser, perfect for filling them with aromatized honeys, creams, thick juices, creative mayonaises, etc.

Easy to fill, they allow to serve mono-doses in any catering. Several sizes, colours, shapes, caps…

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

100 unidades / units
90/0001
Tubos aluminio blanco / White aluminium tubes | 7 ml

100 unidades / units
90/0005
Tubos aluminio blanco / White aluminium tubes | 15 ml

100 unidades / units
90/0002
Tubos aluminio blanco / White aluminium tubes | 30 ml

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

Imprima su marca o contenido.
Print your logo or its content.

CATERING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Chapa tubos

Tenaza selladora para tubos y envases de aluminio
Aluminum Tube Crimper Pliers

Perfecto sellado para todos los diámetros y tamaños de tubos. Gracias al perfil de troquelado permite mantener un acabado uniforme.

Plegado fácil y rápido incluso con líquidos.

Perfect sealing for all tube diameters and sizes.
Its die profile allows a uniform finish.

Easy and fast folding even with liquids.

90/0011
Chapa Tubos. Pinza para cerrar los tubos de aluminio.
Chapa Tubos. Special tubes sealer.

90/0014
Tubos aluminio plata
Silver aluminium tubes
100 unidades units | 7 ml

90/0015
Tubos aluminio cobre
Copper aluminium tubes
100 unidades units | 7 ml

90/0016
Tubos aluminio plata
Silver aluminium tubes
100 unidades units | 15 ml

90/0017
Tubos aluminio cobre
Copper aluminium tubes
100 unidades units | 15 ml

90/0018
Tubos aluminio plata
Silver aluminium tubes
100 unidades units | 30 ml

90/0019
Tubos aluminio cobre
Copper aluminium tubes
100 unidades units | 30 ml

90/0020
Tubos aluminio negro
Black aluminium tubes
100 unidades units | 7 ml

90/0021
Tubos aluminio negro
Black aluminium tubes
100 unidades units | 15 ml

Kit Lipstick 1000

Elabore sus propios moldes para el relleno de las cápsulas Lipstick.

Rellene sus moldes con gelatinas, mouse, foie, helado o sorbete, chocolates y manteca de cacao, deshidratados, flan, etc.

Make your own molds for to fill the Lipstick capsules.

Fill your molds with jelly, mousse, foie gras, ice cream or sorbet, chocolates and cocoa butter, dehydrated products, caramel custard, etc.

1000 unidades / units

100/0029
KIt Lipstick 1000

Incluye / Included

- 2 planchas para el formado, expositor y barra formadora.
- 2 plates for shaping, display stand and shaping bar.
- Cinta para más de 1000 moldes.
- Tape for over 1000 molds.

01 Corte regularmente tiras de acetato de unos 5 cm.

02 Rodee con ellas la parte estrecha de la barra formadora, tense con los dedos y sujete la junta con un trocito de cinta adhesiva.

03 Saque el cilindro de la barra y encájelo dentro de uno de los moldes de formeado, una vez terminado el moldeaje, rellene los cilindros.

04 Una vez cuajados corte la cinta adhesiva y encaje el contenido dentro de su Lipstick.

TRUCO
Corte con un cuter la punta a 45º, simulando la forma original de un pintalabios.

01 Cut regular acetate strips about 5 cm long

02 Envelop them around the thin part of the shaping bar, tighten with your fingers and hold the joint with a piece of tape.

03 Remove the cylinder from the bar and fit it inside one of the shaping molds. Once the molding is finished, fill the cylinders.

04 Once they have set, cut the tape and fit its contents in your Lipstick

TIP
Cut the top of the product on 45° angle with a cutter to simulate un ordinary lipstick's shape.

50 mts rollo / roll

100/0032
Rollo acetato Lipstick
Lipstick Acetate

20 unidades / units

100/0030
Base molde Lipstick
Stick Lipstick moulding base

Dimensiones / Size: 18 x 16 cm
30 cavidades / 30 cavities

01

02

03

100 unidades / units

100/0008
Sticks Lipstick

20 unidades / units

100/0031
Base expositor Lipstick
Stick display Lipstick

Dimensiones / Size: 18 x 16 cm
30 cavidades / 30 cavities

Expositor para guardar o exponer 30 Lipstick. Termoconformado resistente al lavavajillas.

Perfect display to serve 30 Lipstick. Dishwasher resistant.

Lipstick mould 3D

Moldes económicos en 3D fabricados en PET para formar piezas con mouses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Resiste el congelado y lavados en lavavajillas a menos de 70 °C.

Economic 3D moulds made in PET for moulding lipstick bar with fruit purees, jelly or chocolate.

Resists freezing and dishwasher less than 70 °C.

RECETAS EN / RECIPES AT:
www.100x100chef.com

60/0001
Lipstick mould 3D

CATERING

Tubos de ensayo
Test tubes

Tubos de ensayo con reborde, ideal para beber pequeños cocktails o servir infusiones o sopas de acompañamiento.

Fabricados en vidrio borosilicato, un vidrio extremadamente duro, con alta resistencia a los cambios bruscos de temperatura.

Test tubes with flange, made from borosilicate (an extremely hard glass), with a high resistance to temperature changes.

Ideal for small drinking cocktails or for serving creative drinks or accompaniment soups.

200 unidades / units

100/0054
Tapones de corcho para tubos de Ø 16 mm
Cork for test tubes of Ø 16 mm

24 unidades / units

100/0018
Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle

Ø: 18 mm

100 unidades / units

100/0009
Tubos de ensayo de borosilicato
Borosilicate labo tubes

Ø: 16 mm Altura / High: 155 mm

100 unidades / units

100/0010
Tubos de borosilicato con rosca
Borosilicate tubes with screw top

100 unidades / units

100/0072
Tubos de borosilicato con rosca
Fondo cuadrado
Borosilicate tubes with screw top
Flat base

Ø: 16 mm Altura / High: 155 mm

100/0017
Escobilla nylon para limpieza tubos de ensayo
Nylon cleaning tubes for cristal tubes

Gradillas de aluminio
Aluminium rack

Ideales como soporte y ayuda para rellenar tubos de aluminio o servir tubos de ensayo en cócteles y aperitivos.

Ideal support and help for filling the aluminum tubes or for serving test tubes used in cocktails and appetizers.

Gradillas para 25 tubos
25 tubes rack

Dimensiones / Size
120 x 120 mm.
Altura / High: 60 mm

Gradillas para 50 tubos
50 tubes rack

Dimensiones / Size
220 x 120 mm.
Altura / High: 70 mm

25
Ø: 16 mm
máximo / maximum

100/0011
Gradillas de aluminio para 25 tubos
Aluminium labo tubes display, 25 holes

50
Ø: 16 mm
máximo / maximum

100/0012
Gradillas de aluminio para 50 tubos
Aluminium labo tubes display, 50 holes

	Gradilla plexiglás **12** agujeros Plexiglas display, **12** holes	Gradilla plexiglás **2** agujeros Plexiglas display, **2** holes	Gradilla plexiglás **4** agujeros Plexiglas display, **4** holes
cristal crystal	100/0019	100/0022	100/0025
blanco white	100/0020	100/0023	100/0026
negro black	100/0021	100/0024	100/0027

2
Ø: 18 mm
máximo / maximum

12
Ø: 18 mm
máximo / maximum

CATERING

Nácar
Mother of Pearl

Elegantes accesorios de nácar para el servicio de aperitivos. Muy económicos y totalmente reutilizables

Elegant mother-of-pearl accessories for the snack service. Inexpensive and fully reusable.

Cubiertos de nácar natural especialmente robustos, ideales para presentaciones o degustaciones con el caviar cómo protagonista.

10 unidades / units

100/0059
Cuchillo espátula de nácar
Mother of pearl caviar knife

Largo / long: 110 mm

10 unidades / units

100/0058
Cuchara caviar de nácar
Mother of Pearl caviar spoon

Largo / long: 110 mm

50 unidades / units

100 / 0035
Cuchara madre perla
Pearl spoon

Largo / long: 75 mm

1 unidad / unit

100/0060
Concha nácar natural XL con soporte
XL Natural Mother of Pearl shell with support

230 x 140 mm

1 unidad / unit

100/0061
Concha nácar natural XS con soporte
XS Natural Mother of Pearl shell with support

100 x 160 mm

50 unidades / units

100/0036
Pala doble de nácar
Pearl double shovel

Largo / long: 65 mm

30 unidades / units

100/0038
Soporte madera negra barnizada
Black wood support

Ø: 40 mm
altura / high: 30 mm

100 unidades / units

100/0037
Plato nácar redondo
Pearl round dish

Ø: 50 mm

100 unidades / units

100/0038
Plato nácar cuadrado
Pearl square dish

50 x 50 mm

192 unidades
units

100/0006
Bote vidrio Yogur | 120 ml
Yogur glass pot

100 unidades
units

100/0051
Bote vidrio Yogur | 120 ml
Yogur glass pot

36 unidades
units

100/0052
Bote Yogur | 400 ml
Yogur glass pot

Nueva y original forma de presentar en sus menus degustación o caterings.
Totalmente reutilizables y personalizables
Cristal resistente a la cocción.

A new and original way to present your tasting or catering menus.
Very resistant glass yogurt pot, what temperature range. Fully reusable and customizable.
Resists baking.

750 unidades
units

100/0007
Tapa termosellable para Yogur de 120 ml
Thermo-sealable cover for 120 ml Yogur

750 unidades
units

100/0053
Tapa termosellable para Yogur de 400 ml
Thermo-sealable cover for 400 ml Yogur

Cierre sus envases de yogurt con un ligero toque de calor en tan sólo un segundo y sirva su creación artesanal de forma sorprendente.

Close your yogurt pots with a touch of heat in just a second and serve handmade creations.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

MINI PRINT

Grabador personalizable

Customizable mini-marker

Ideal para marcar las tapas de yogurt, galletas, deshidratados, masas finas crujientes, azúcares. Permite múltiples posibilidades de personalización.

Ideal for marking the aluminium yogurt lids, biscuits, dried, crunchycookies , sugars. Multiple possibilities for customization.

Cada caja contiene. entre 2 y 3 unidades de la misma letra, incluye números, signos.

Each box contains 2-3 units of the same letter. include numbers and signes.

100 / 0040
Mini-print

Logo Relief

Personalice con su nombre o logo. Ideal para grabar tapas de yogur, posavasos, papeles metálicos, envases de cartón o papel…

Add your company name or logo to your products. Mark your yogur lids, paper napkins, small cardboard boxes....

Especificaciones
Specifications

Posibilidad de diseño en 3 formatos
Design in 3 possible formats

Tamaño estampable máximo:
Mazimum stampable size:

- Ø: 38 mm
- Ø: 48 mm
- rectangular: 48 x 33 mm

100/0056
Logo Relief

CATERING

TAKE AWAY

Noodle-box

Mini cajita china de cartón con interior plastificado, para el servicio de pequeñas porciones de ensaladas, fideos orientales, fritos…

The mini noodle box can be used for off-premise catering, receptions, pool-side parties, airplane or boat service, picnic baskets and more. Attractive but not expensive. Disposable.

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
base: 3 x 3 cm
boca / Operture: 5 x 5 cm
altura / high: 5 cm

100 unidades units

100/0034
Noodle-Box

TAKE AWAY

Mac Bit

Cajas mini de cartón con interior plastificado, ideales para el servicio de catering.
Mini hamburguesas gastronómicas, sandwiches, bagel, postres como el macaron...

Mini Burger Style Box. They can be used for off-premise catering, receptions, pool-side parties, airplane or boat service, picnic baskets and more. Attractive but not expensive. Disposable or re-usable.

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
base: 6 x 7 cm
centro / center: 9 x 8 cm
altura / high: 5 cm

100 unidades units

100/0033
Mac Bit

CATERING

TAKE AWAY

Conos de cartón
Cardboard cone

Conos de cartulina para servir cualquier tipo de fritura, o snack.

Cones to serve any kind of snack.

Cono / cone XL
Lado alto / high side: 160 mm
Lado bajo / low side: 105 mm
Ø: 90 mm

Cono / cone XS
Lado alto / high side: 130 mm
Lado bajo / low side: 95 mm
Ø: 65 mm

100 unidades / units
100/0044
Cono de cartón XL
XL cardboard cone

100 unidades / units
100/0043
Cono de cartón XS
XS cardboard cone

TAKE AWAY

Mini Pizza

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
90 x 90 mm
altura / high: 20 mm

100 unidades / units
100/0045
Mini Pizza (caja desmontada)
Mini Pizza (unmounted box)

100 unidades / units
100/0046
Mini Pizza (caja montada)
Mini Pizza (mounted box)

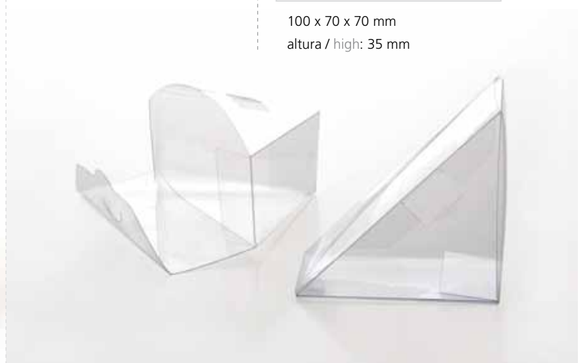
Cajita Sandwich
Sandwich box

Ideales para snacks, postres o creaciones triangulares.

Perfect box for mini-snacks, desserts or creative sandwiches.

100 unidades / units
100/0068
Cajita transparente 1/4 sandwich
1/4 Sandwich box

100 x 70 x 70 mm
altura / high: 35 mm



CATERING

TAKE AWAY

Kalippo

Minicono de papel plastificado, similar a los originales helados cónicos, pero en miniatura.

Laminated paper mini-cone for an original small icecream cones.

Tapas de aluminio termosellables
Thermosealables aluminium caps

El pack incluye **125 tapas de aluminio.**
The pack includes 125 aluminium caps.

100 unidades / units

100/0063
Kalippo negro con tapa
Black Kalippo with cover

110 x 40 mm
Capacidad / Capacity: 70 ml

100 unidades / units

100/0062
Kalippo blanco con tapa
White Kalippo with cover

110 x 40 mm
Capacidad / Capacity: 70 ml

WOOD & BAMBOO—

250 unidades
units

100/0069
Palito madera redondo para chupa-chup o piruleta
Lolipop round wood stick

4 x 4 mm Altura / High: 95 mm

250 unidades
units

100/0070
Palito cuadrado de madera de haya
Cotton candy square stick

4 x 4 mm Altura / High: 200 mm

Mini manzana caramelizada
Mini-apple candy

100 unidades units

PC/68540
Brocheta Teppo / Teppo Skewer / 180 mm

100 unidades units

PC/68541
Brocheta Teppo / Teppo Skewer / 150 mm

100 unidades units

PC/68542
Brocheta Teppo / Teppo Skewer / 115 mm

100 unidades units

PC/68544
Brocheta Teppo / Teppo Skewer / 90 mm

100 unidades units

PC/68543
Brocheta Teppo / Teppo Skewer / 70 mm

100 unidades units

PC/68565
Brocheta Perla / Pearl Skewer / 85 mm

100 unidades units

PC/68535
Brocheta Noshi / Noshi Skewer / 180 mm

100 unidades units

PC/68536
Brocheta Noshi / Noshi Skewer / 150 mm

100 unidades units

PC/68537
Brocheta Noshi / Noshi Skewer / 105 mm

100 unidades units

PC/68538
Brocheta Noshi / Noshi Skewer / 90 mm

100 unidades units

PC/68539
Brocheta Noshi / Noshi Skewer / 50 mm

100 unidades units

PC/68566
Brocheta Perla Negra / Black Pearl Skewer
85 mm

100 unidades units

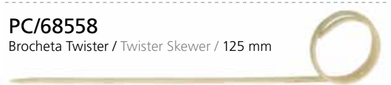
PC/68550
Brocheta Dengaku / Dengaku Skewer / 180 mm

100 unidades units

PC/68551
Brocheta Dengaku / Dengaku Skewer / 100 mm

100 unidades units

PC/68558
Brocheta Twister / Twister Skewer / 125 mm



100 unidades units

PC/68559
Brocheta Ying-Yang
Ying-Yang Skewer
115 mm

100 unidades units

PC/68563
Brocheta Remolin / Remolin Skewer
125 mm

100 unidades units

PC/68534
Brocheta Matsubagushi / Matsubagushi Skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68557
Tenedor de madera / Wooden fork
115 mm

100 unidades units

PC/68555
Brocheta de madera natural/ Natural wood skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68556
Brocheta de madera natural/
Natural wood skewer
75 mm

100 unidades units

PC/68560
Palillo bolita roja / Red ball skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68562
Palillo bolita negra / Black ball skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68561
Pincho bola amarilla
Yellow ball skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68570
Pincho bola roja grande
Red ball thick and long skewer
150 mm

100 unidades units

PC/68517
Mini cubilete palma
Palm mini-tray
50 x 20 mm

100 unidades units

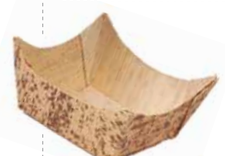
PC/68518
Paquetito pLM
Palm bundle
65 x 35 mm

100 unidades units

PC/68500
Cono grande de palma
Big palm cone
185 x 95 mm **A:** 140 mm

PC/68501
Cono mediano de palma
Medium palm cone
130 x 65 mm **A:** 90 mm

PC/68502
Cono pequeño de palma
Small palm cone
85 x 45 mm **A:** 60 mm



100 unidades units

PC/68505
Cestita grande de palma
Big palm square box
30 x 80 mm **A:** 80 mm

PC/68506
Cestita mediana de palma
Medium palm square box
25 x 60 mm **A:** 60 mm

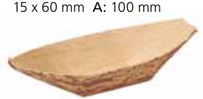
PC/68507
Cestita pequeña de palma
Small palm square box
15 x 40 mm **A:** 40 mm

100 unidades units

PC/68510
Barquita grande de palma
Big palm trays
20 x 80 mm **A:** 170 mm

100 unidades units

PC/68511
Barquita pequeña de palma
Small palm trays
15 x 60 mm **A:** 100 mm



100 unidades units

PC/68515
Vasito grande de palma
Big palm glass
Ø: 60 mm **H:** 65 mm

100 unidades units

PC/68516
Vasito pequeño de palma
Small palm glass
Ø: 45 mm **H:** 45 mm

10 unidades units

PC/68520
Mini vaporera de palma
Palm steamer
Ø: 60 mm **H:** 65 mm

50 unidades units

PC/68580
Mini plato llano de palma
Small palm plate
Ø: 90 mm **H:** 9 mm

Reverso
Back side

50 unidades units

PC/68581
Mini plato hondo de palma
Small palm soup plate
Ø: 98 mm **H:** 20 mm

Reverso
Back side

50 unidades units

PC/68582
Mini bowl de palma
Palm mini-bowl
Ø: 75 mm **H:** 35 mm

Reverso / Back side

50 unidades units

PC/68583
Palm spoon
40 x 135 mm

100 unidades units

PC/68521
Brocheta CUORE Natura / CUORE Natura skewer
180 mm

100 unidades units

PC/68522
Brocheta CUORE Natura / CUORE Natura skewer
150 mm

100 unidades units

PC/68523
Brocheta CUORE Natura / CUORE Natura skewer
120 mm

100 unidades units

PC/68524
Brocheta CUORE Natura / CUORE Natura skewer
100 mm

100 unidades units

PC/68525
Brocheta CUORE Color / CUORE Color skewer
180 mm

100 unidades units

PC/68526
Brocheta CUORE Color / CUORE Color skewer
150 mm

100 unidades units

PC/68527
Brocheta CUORE Color / CUORE Color skewer
120 mm

100 unidades units

PC/68528
Brocheta CUORE Color / CUORE Color skewer
100 mm

100 unidades units

PC/68620
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
180 mm

100 unidades units

PC/68621
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
150 mm

100 unidades units

PC/68622
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
120 mm

100 unidades units

PC/68623
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
100 mm

100 unidades units

PC/68624
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
70 mm

100 unidades units

PC/68545
Brocheta MOON / MOON Skewer
115 mm

100 unidades units

PC/68546
Brocheta Fyörd natura / Nature Fyörd skewer
70 mm

100 unidades units

PC/68547
Brocheta Fyörd natura / Nature Fyörd skewer
90 mm

100 unidades units

PC/68548
Brocheta Fyörd natura / Nature Fyörd skewer
150 mm

100 unidades units

PC/68575
Pinza corbata / Tie tongs
90 mm

Reverso / Back side

100 unidades / units

PC/68577
Pinza bambú mini
Bamboo mini-tong
80 mm

100 unidades / units

PC/68578
Pinza bambú mini
Bamboo mini-tong
100 mm

10 unidades / units

PC/68576
Mini pinza bambú
Bamboo mini-tongs
70 mm

100 unidades / units

PC/68573
Pinza LONGO
LONGO wood tong
120 mm

100 unidades / units

PC/68574
Pinza mini maciza
Wood mini tong
90 mm

10 unidades / units

PC/68519
Corte de caña natural
Genuine bamboo cane display
60 mm

10 unidades / units

PC/68652
Bandeja alargada de bamboo natural
Long bamboo tray
110 mm

10 unidades / units

PC/68653
Bandeja corta de bamboo natural
Small bamboo tray
ø: 80 mm Altura / High: 25 mm

10 unidades / units

PC/68650
Plato cuadrado bambú
enuine bamboo square saucer
55 x 55 mm

10 unidades / units

PC/68651
Plato doble bambú
Genuine bamboo double saucer
55 x 115 mm

10 unidades / units

PC/68661
Mini plato cuadrado bambú
Genuine bamboo square plate
60 x 60 mm

10 unidades / units

PC/68662
Mini plato ovalado bambú
Genuine bamboo oval plate
55 x 75 mm

10 unidades / units

PC/68657
Plato cuadrado lacado negro mate
Mat black lacquered square saucer
60 x 60 mm

10 unidades / units

PC/68656
Plato doble lacado negro mate
Mat black lacquered double saucer
60 x 120 mm

10 unidades / units

PC/68658
Plato redondo lacado negro mate
Mat black lacquered round saucer
Ø: 60 mm

10 unidades / units

PC/68659
Plato gota lacado negro mate
Mat black lacquered drop saucer
40 x 100 mm

10 unidades / units

PC/68660
Plato lágrima lacado negro mate
Mat black lacquered tear saucer
40 x 100 mm

10 unidades units

PC/68654
Cucharita lacada negro mate
Mat black lacquered spoon
90 mm

10 unidades units

PC/68655
Tenedor lacada negro mate
Mat black lacquered fork
90 mm

10 unidades units

PC/68663
Tenedor bambú natural
Genuine bamboo fork
90 mm

10 unidades units

PC/68664
Cucharita bambú natural
Genuine bamboo spoon
90 mm

10 unidades units

PC/68665
Tenedor-cuchillo bambú
Bamboo knife & fork
110 mm

10 unidades units

PC/68666
Tenedor-cuchillo bambú / Bamboo knife & fork
150 mm

24 unidades units

PC/68667
Tenedor de madera para angulas / Wooden baby-eels fork
150 mm

24 unidades units

PC/68668
Tenedor ETNIC
ETHNIC fork
90 mm

24 unidades units

PC/68669
Cuchillo ETNIC
ETHNIC knife
90 mm

24 unidades units

PC/68670
Cucharita ETNIC
ETHNIC spoon
90 mm

Pizarras
Slate Plates

Planchas de pizarra Ideales para presentar raciones, se acompaña de un manual para su tratamiento y conservación.

Natural slate tray for presentation.

5 unidades units

PC/65200
Plancha cuadrada de pizarra
Square slate tray

Dimensiones / Size: 30 x 30 mm

1 unidades units

PC/68020
Soporte inox para pizarra
Stand for the slate tray

Dimensiones / Size: 30 x 30 mm

5 unidades units

PC/65203
Plancha oval de pizarra
Oval slate tray

Dimensiones / Size: 30 x 20 mm

1 unidades units

PC/68021
Soporte inox para pizarra
Stand for the slate tray

Dimensiones / Size: 30 x 20 mm

5 unidades units

PC/65201
Plancha rectangular de pizarra
Rectangle slate tray

Dimensiones / Size: 30 x 15 mm

5 unidades units

PC/65202
Plancha rectangular de pizarra
Rectangle slate tray

Dimensiones / Size: 40 x 25 mm

1 unidades units

PC/68022
Soporte inox para pizarra
Stand for the slate tray

Dimensiones / Size: 40 x 25 mm

CATERING

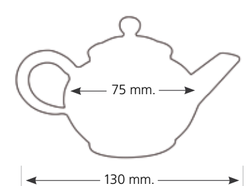
CRYSTALIN

Mini tetera
Glass teapot

Mini tetera de pyrex,
resiste el agua hierviendo,
nitrógeno, etc
Ideal para presentaciones
de tes florales, jugos,
infusiones, etc

Mini pyrex teapot, resists
boiling water, nitrogen, etc.
Ideal for presentations of
tea flowers, juices, broth
infusions,
etc.

PC/65300
Mini tetera
Mini-teapot
1 unidades units

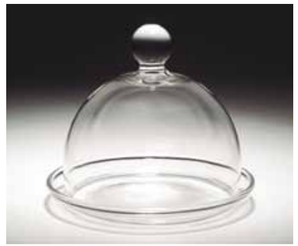


PC/65310
Vasito recto de doble pared
Mini-glass
1 unidades units
Ø: 55 mm Altura / High: 55 mm

PC/65301
Mini-bowl
1 unidades units
Ø: 60 mm Altura / High: 35 mm

PC/65302
Mini vasito doble pared
Thermic mini-glass
1 unidades units
Ø: 65 mm Altura / High: 68 mm

PC/65303
Mini cavianera (65301 + 65302)
Mini-caviar glass
1 unidades units



PC/65306
Minicampana de vidriio
Mini-cover plate
1 unidades units
Ø: 70 mm

PC/ 5309
Mini botella de gaseosa
Soda mini-bottle
72 unidades units
Ø: 45 mm Altura / High: 60 mm
Capacidad / capacity: 50 ml

PC/65311
Mini botella de cola
Cola mini-bottle glass
40 unidades units
Ø: 45 mm
Altura / High: 60 mm
Capacidad / capacity: 50 ml

PC/65303
Mini bote hermético
Hermetic mini-container
72 unidades units
Ø: 43 mm Altura / High: 85 mm
Capacidad / capacity: 60 ml

PC/65305
Mini bote hermético
Hermetic mini-container
72 unidades units
Ø: 45 mm Altura / High: 60 mm
Capacidad / capacity: 50 ml

PC/68005
Soporte metacrilato para 4 pipetas mini
Plexiglass display for 4 mini pipettes

85 x 80 mm Altura/ High: 30 mm

PC/68003
Soporte metacrilato para 4 brochetas
Plexiglass display for 4 skewers

85 x 80 mm Altura/ High: 30 mm

PC/68004
Soporte metacrilato para 2 conos o 2 minisprays
Plexiglass display for 2 small cones or 2 mini-sprays

85 x 30 mm Altura/ High: 50 mm

PC/68006
Soporte metacrilato para 4 pipetas grandes
Plexiglass display for 4 big pipettes

85 x 80 mm Altura/ High: 30 mm

100/0064
Soporte redondo conos y brocheta
Round stand for cone and skewer

Ø: 30 mm
Altura/ High: 45 mm

100/0065
Soporte redondo duplo para brocheta
Duplo roundstand for skewers

Ø: 30 mm
Altura/ High: 40 mm

Cortes / Cuts: 6
Grosor / Thick: 3 mm
Profundidad / Depth: 30 mm

100/0066
Soporte prisma negro
Crispies black prism support

Medidas plexiglás / size:
115 x 45 cm Altura/ High: 45 mm

INOX

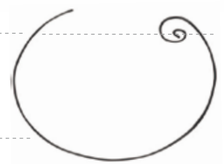
Creatividad inoxidable
Creative stainless Steel

P/64226
Brocheta Fjord
Fjord screw
180 mm

P/64630
Brocheta Fjord
Fjord screw
90 mm

P/64629
Brocheta Fjord
Fjord screw
70 mm

P/64228
Brocheta Circle / Circle screw
Ø: 100 mm



P/64234
Brocheta para espárragos / Asparagus skewer / 180 mm

P/64910
Brocheta TEPPO / TEPPO skewer
150 mm

P/64911
Brocheta TEPPO / TEPPO skewer
105 mm

P/68631
Brocheta Cubik / Cubik skewer
100 mm

P/68632
Brocheta Tube / Tube skewer
100 mm

P/64223
Cucharita degustación
Tasting spoon
130 mm

P/64235
Cucharita aperitivo
Small tasting spoon
130 mm

P/64236
Cucharita Nagoya
Nagoya spoon
130 mm

P/64237
Cuchara gourmet
Gourmet spoon
130 mm

P/64229
Soporte cucharilla aperitivo
Stand for tasting spoon

P/64801
Cuchara CF
CF spoon
155 mm

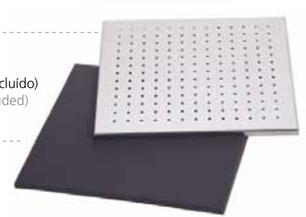
P/64229
Tenedor CF
CF fork
155 mm

P/64222
Tenedor para aperitivos
Tasting fork
130 mm

P/64238
Tenedor dedo
Finger fork
100 mm

P/68001
Plancha inox para 169 brochetas (foam incluído)
Display board for 169 skewers (foam included)
300 x 300 mm

P/68000
Foam recambio para plancha inox 68001
Spare foam board for display 68001
300 x 300 mm



P/64231
Taco macizo brochetas
Solid skwer stand
40 x 55 mm

P/68011
Plancha inox para 24 brochetas (foam incluído)
Display board for 24 skewers (foam included)
489 x 89 x 10 mm

P/68012
Plancha inox para 4 brochetas (foam incluído)
Display board for 4 skewers (foam included)
139 x 49 x 10 mm

P/68013
Foam recambio para plancha inox 68011
Spare foam board for display 68011
489 x 89 mm

P/68014
Foam para plancha inox 68012
Foam board for display 68012
139 x 49 mm

P/68007
Soporte inox para 1 cono
Display for 1 cone

P/68008
Soporte inox para 2 conos
Display for 2 cones

P/68009
Soporte inox para 4 conos
Display for 4 cones

P/68002
Soporte inox para 30 conos
Display for 30 cones
600 x 150 mm

Pirámide de caras intercambiables
Interchangeable faces pyramid

P/68015
Estructura giratoria
Revolving internal structure
Altura / High: 110 mm

P/68016
Cara portacucharas (para 28 cucharas)
Spoon's face (for 28 spoons)

P/68017
Cara pinchos gruesos (para 152 brochetas
Skewer's face (for 152 skewers)
Ø: Sup. 2 mm.

P/68018
Cara pinchos gruesos (para 152 brochetas)
Para palillos brochetas inferiores a Ø:2mm
Pic's face + foam & metal kit (for 152 skewers)
For skewers less than Ø:2 mm

P/68019
Foam de recambio
Spare foam

P/34016
Pinza larga / Chef serving long tongs
300 mm

P/34015
Pinza larga / Chef serving long tongs
250 mm

P/34014
Pinza larga / Chef serving long tongs
200 mm

P/34012
Pinza larga / Chef serving long tongs
160 mm

P/34036
Pinza suave
Soft long tong
250 mm

P/34007
Pinza mini para sushi o sashimi
Sushi & Sashimi mini-tong
140 mm

P/34036
Pinza para sushi o sashimi
Sushi & Sashimi tong
200 mm

P/64255
Soporte para pinzas Sushi
Stand for Sushi tong

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

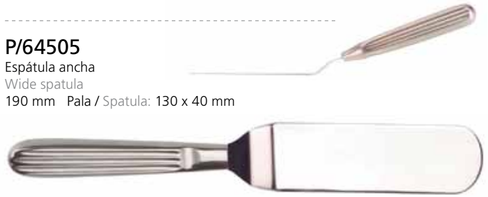
P/64501
Horquilla para emplatar inox
Forked spatula
190 mm

P/64502
Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
170 mm

P/64503
Espátula dosificadora
Dosage mini-spatula
160 mm

P/64504
Espátula recta
Straight spatula
190 mm

P/64505
Espátula ancha
Wide spatula
190 mm Pala / Spatula: 130 x 40 mm



P/64270
Set de espátulas
Stainless steel serving spatulas kit

P/64500
Espátula para emplatar inox
Serving flexible mini-spatula
190 mm Pala / Spatula: 130 x 20 mm

P/64291
Set de 2 aros cuadrados con asa para emplatar
2 sizes of square serving rings with handle kit
Ref. P/64602 + P/64603

P/64290
Set de 2 aros redondos con asa para emplatar
2 sizes of round serving rings with handle kit
Ref. P/64600 + P/64601

P/64604
Aro alto cuadrado para emplatar, con pisón
High square serving ring with pusher

40 x 40 mm
Altura / high: 80 mm

P/64600
Aro redondo para emplatar
Round serving ring
Ø: 75 mm Altura / High: 40 mm

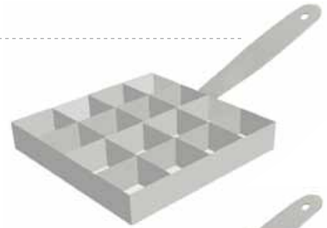
P/64601
Aro redondo para emplatar
Round serving ring
Ø: 100 mm Altura / High: 40 mm

P/64602
Aro cuadrado para emplatar
Square serving ring
75 x 75 mm Altura / High: 40 mm

P/64603
Aro cuadrado para emplatar
Square serving ring
100 x 100 mm Altura / High: 40 mm

P/64605
Aro alto redondo para emplatar, con pisón
High round serving ring with pusher
Ø: 40mm Altura / high: 80 mm

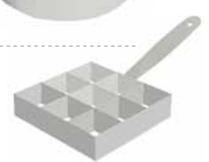
P/64606
Aro mosaico
Mosaic serving ring
120 x 120 x 30 mm



P/64607
Aro Arlequín
Arlecchino serving ring
100 x 100 x 30 mm

P/64608
Aro círculo doble
Double circle serving ring
Ø exterior / outside: 100 mm
Ø interior / inside: 35 mm
Altura / High: 30 mm

P/64609
Aro cuadrado
Square serving ring
90 x 90 x 30 mm



P/645610
Aro triangular
Triangular serving ring
100 mm Altura / High: 40 mm

P/64611
Aro triangular
Triangular serving ring
75 mm Altura / High: 40 mm

P/64780
Aro piramidal pequeño
Small pyramid service ring
50 mm

P/64781
Aro piramidal grande
Big pyramid service ring
100 mm

P/64787
Pinza espátula
Spatula tongs

P/34031
Alicate para espinas de pescado
Fishbone pliers

P/34034
Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers

P/34035
Pinza para salmón
Fish shaped tongs

P/34040
Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers

P/64210
Abridor con muelle para erizos
Sea urchen with spring

P/64211
Abridor de erizos
para hostelería
Sea urchen

P/64220
Tenedor marisco inox / Shell fish fork
195 mm

P/64221
Cucharilla para marisco / Shell fish spoon
195 mm

P/64100
Rompemaricos de luxe
Crustacean scissors / pliers
180 mm

P/64110
Rompemariscos con cierre
Shellfish cracker
180 mm

P/64120
Rompemariscos inox económico
Shellfish cracker stainless steel
170 mm

P/64121
Rompemariscos mango plástico
Shellfish cracker with plastified legs
170 mm

P/64201
Abreostras inox macizo
Scallop and oyster shucker

P/64202
Cuchillo abreostras hostelería
Scallop and oyster cheap knife

P/64203
Cuchillo abreostras forjado
Scallop and oyster knife

P/64773
Rellenador de aceitunas
Olive stuffer

P/64786
Infusionador con soporte
Teascoop infuser with stand
170 mm

P/64791
Cuchara dispensador
Scoop

P/64795
Rallador gengibre y wasabi
Ginger and wasabi grater
90 mm

P/64799
Minibatidor para cocktail / Cocktail mini-shaker
220 mm

P/64797
Mechador
Stuffer device
44 cm

P/64803
Mechador
Stuffer device
25 cm

P/64315
Comprobador cocción patatas
Potato cooking tester

P/64316
Punzón de cocina
Cook pick

P/64410
Cortapollos
Poultry scissors

P/64552
Contenedor ovillo
Gastro string container

P/64553
Ovillo de bramante
Gastro string

P/64590
Vaciador microbolitas
Baller mini-ball
Ø: 8 mm

P/64591
Vaciador microbolitas
Baller mini-ball
Ø: 12 mm

P/64592
Vaciador microbolitas
Baller mini-ball
Ø: 15 mm

P/64593
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
5 x 12 mm

P/64594
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
8 x 18 mm

P/64596
Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Ø: 12 mm ◄——► Óvalo / Oval: 8 x 18 mm

P/64597
Estuche 5 vaciadores,
surtido bolita / microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle
baller box

P/64320
Cuchillo para pizza
Roulette pizza kniffe
175 mm

P/64321
Tenedor para pizza
Pizza fork
185 mm

P/64651
Huevera inox
Egg stand

P/64893
Sujetahuevos
Boiled egg device

P/64730
Abridor de huevos
Hen egg top cutter

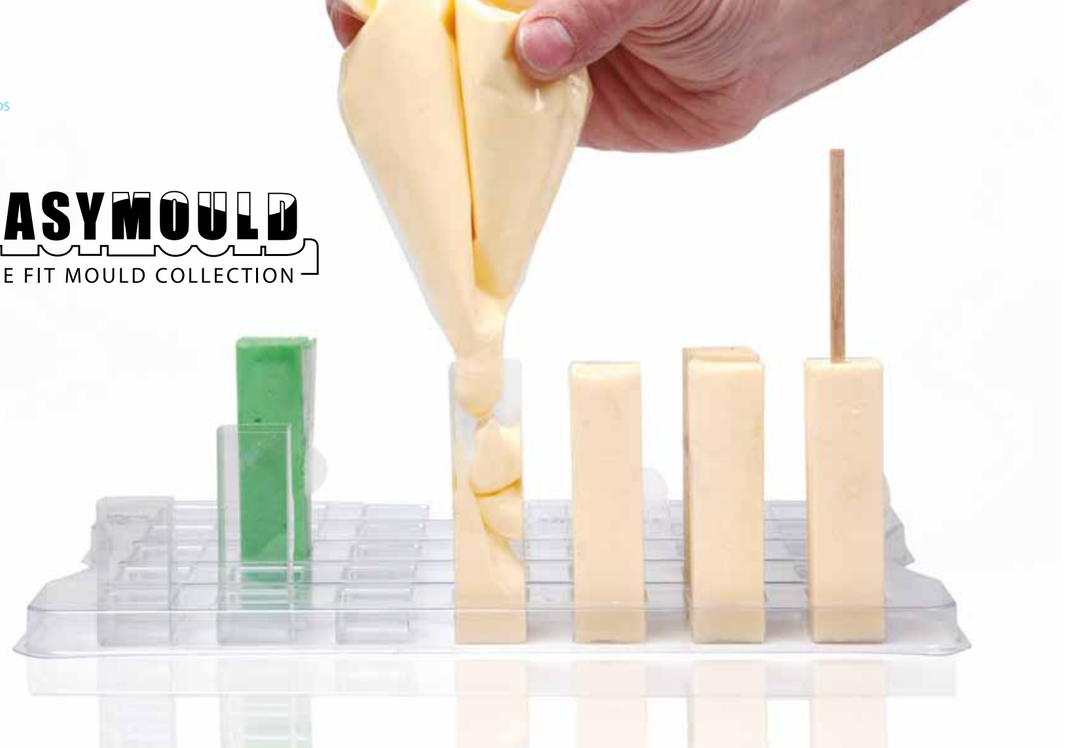
P/64735
Abridor de huevos de codorniz
Quail egg top cutter

MOULDS

Dale forma
Shape it

EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION



Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET, listas para confeccionar piezas uniformes.

De fácil desmoldaje, perfecto acabado, multifuncional, limpio y de un solo uso.

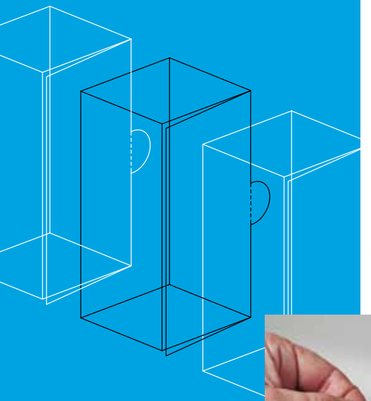
Emplee **Easymould** en pastelería, cátering o cocina. Prepare gelatina, mouses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados… Disponible en dos formatos y tres alturas diferentes (4, 6 y 8 cm, redondos y cuadrados).

Easymould shape easier and quicker moulds with die-cut PET sheets, ready to use and produce uniforms pieces to be formed in our specials trays.

Easy removal, perfect finish, multifunctional, clean and designed for a single use. Ideal for preparing Curds with gelatine, mousses, tartars, ice creams… Available in two differents shapes and three diferent highs (4, 6, 8 cm. round and square).

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

EASYMOULD
THE FIT MOULD COLLECTION



Cuadrado / Square

100 unidades / units

01 Encajar la pestaña en el corte que encontrará en el último pliegue. Estirar hasta que quede fija.

02 Doblar con los dedos haciendo presión sobre los pliegues. Cerrar en forma de cuadrado.

03 Girar la pestaña en dirección opuesta para asegurar su sujeción. Encajar en el molde.

04 Apertura: rasgar la pestaña siguiendo la línea perforada.

01 Push the tab into the slot on the last fold. Completely pull the tab through the slit.

02 Pinch the plastic sheets to make creases on the folds. Close sheets into a rectangular shape.

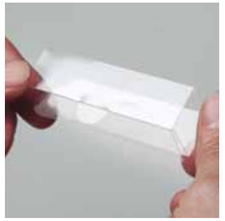
03 Bend the tab in the opposite direction to secure your item. Fit into the mould tray.

04 Release: rip tab along the perforated line.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

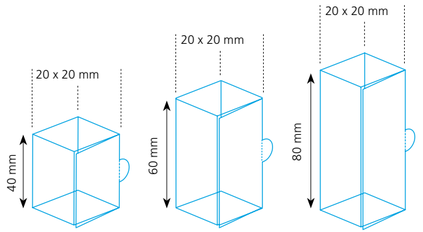
01

02



03

04



100 unidades / caja
units / box

60/0007
Easymould cuadrado / Square
Altura / High: 40 mm

60/0008
Easymould cuadrado / Square
Altura / High: 60 mm

60/0009
Easymould cuadrado / Square
Altura / High: 80 mm

3 unidades / bolsa
units / bag

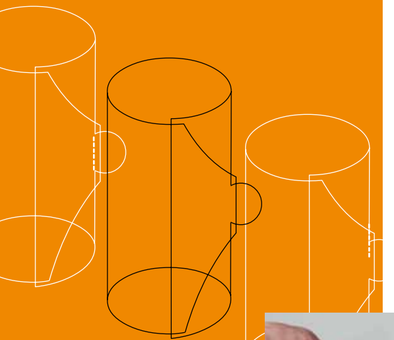
60/0012
Easymould base cuadrada
Easymould square base

24 unidades / caja
units / box

60/0013
Easymould base cuadrada
Easymould square base

ECONOMIC PACK

EASYMOULD
THE FIT MOULD COLLECTION



Redondo / Round

01 Colocar la lámina en esta dirección y empujar la pestaña hacia abajo.

02 Enrollar en forma cilíndrica y encajar la pestaña en la ranura. Estirar de ella hasta que quede fijada completamente.

03 Girar la pestaña en dirección opuesta para asegurar su sujeción. Encajar en el molde.

04 Apertura: rasgar la pestaña siguiendo la línea perforada.

01 Place the plate in this direction and push the tab inward.

02 Roll up in a cylindrical shape and fit the tab into the slot and pull the tab until it is fixed completely.

03 Rotate the tab inn the opposite direction to ensure your subject. Fit in the tray.

04 Release: rip the tab along the perforated line.

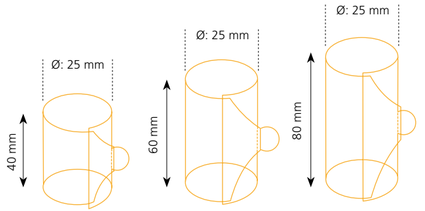
VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

01

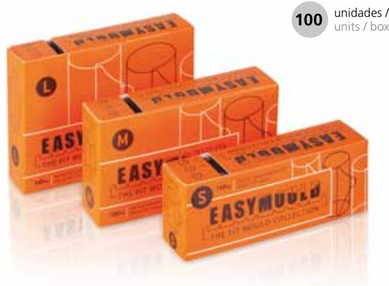
02

03

04



100 unidades / caja
units / box



60/0004
Easymould redondo / Round
Altura / High: 40 mm

60/0005
Easymould redondo / Round
Altura / High: 60 mm

60/0006
Easymould redondo / Round
Altura / High: 80 mm

3 unidades / bolsa
units / bag

60/0010
Easymould base redonda
Easymould round base

24 unidades / caja
units / box

60/0011
Easymould base redonda
Easymould round base

ECONOMIC PACK

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Lipstick Mould

Moldes económicos en 3D fabricados en PET para formar piezas con mouses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Economic 3D moulds made in PET for moulding lipstick with fruit purees, jelly or chocolate.

60/0001
Lipstick Mould 3D

Lollypop Mould

60/0002
Lollypop Mould 3D

Resiste el congelado y lavados en lavavajillas a menos de 70ºC.

Resists freezing and dishwashe r less than 70 °C.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

IceBall Mould

Molde para esferas de hielo
Ice cube mould

Prepara agua polar y haz tus propios hielos totalmente transparentes o dales un toque personal con aromas o colores. Rellénalos de frutas, flores, especias… Sorprenden, además de conseguir bebidas frias y poco aguadas.

Prepare polar Cold water and make your ice cubes fully transparent or give them a personal touch with flavors or colors. Fill them with fruit, flowers, or spices… Create your own ice cubes sphere to get different and creative cold drinks.

¡Fácil desmolde y gran producción!
Easy removal, perfect finish and fast production!

Ø: 60 mm

Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres

60/0003
Ice Ball Mould

HimalayA

Planchas de sal
Salt plate

HIMALAYA

Himalaya

Platos de sal
Salt plates

170/0004
Plancha cocción
Salt plate block

29 x 21 cm
Altura / High: 4 cm

170/0003
Soporte metal
para plancha cocción
Stainless steel support
for plate block

Para ref / For ref:
170/0004

170/0002
Plato presentación
rectangular
Mini salt plate

14 x 10 cm
Altura / High: 2 cm

170/0001
Plato presentación
cuadrado
Mini salt plate

10 x 10 cm
Altura / High: 2 cm

¡La mejor plancha del mundo!

La nula porosidad de la sal permite que el toda la superficie transmita calor de forma uniforme… la sal de cristal tiene una energía específica muy alta por lo que tiende a mantener cualquier temperatura durante mucho tiempo. Las placas de sal pueden ser calentadas o refrigeradas de manera segura llegando a cualquier extremo. Hemos probado de -196°C hasta el fuego directo. Su bloque grueso de sal mantendrá la temperatura durante 20 / 30 minutos.

Su antiadherencia, superior a la del teflon, la cerámica u otros recubrimientos antiadherentes, permite cocinar productos altamente delicados.

De hecho, además de ser utilizada como plancha hay otras formas de uso, ya que hay alimentos, estilos, y nuevas técnicas de cocina con las que sacarle partido.

Hay que destacar el increíble comportamiento térmico cuando ha sido sumergida en LN2. o sin llegar a este extremo, como base fría para el servicio de platos fríos o helados si esta es guardada en un congelador.

The best plate in the world!

The plate allows temperatures which go from a –196 °C to a very high +350°C.
Its molecular structure gives to the salt plates a single property by propagating the heat as well as the old fashion cast iron skillets. The salts' structure is a crystalline lattice.

Another property which is especially interesting is that these plates are non-stick in a grade superior to Teflon, ceramics or even silicone.

For cooking on a salt plate you must place the plate over a gas flame or charcoal.

ATEMPERAR PARA COCINAR UN PRODUCTO
Placa de 4 cm grosor > Intensidad fuego: **medio**

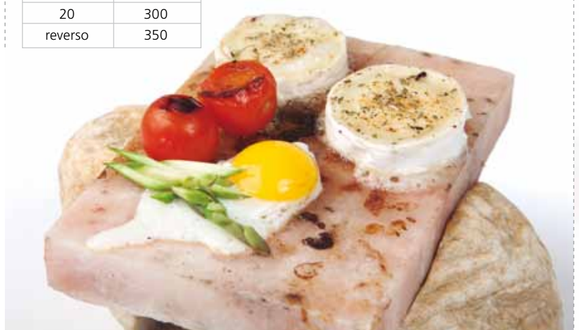
TEMPER FOR COOKING A PRODUCT
4 cm thick plate > Fire intensity: **medium**

MINUTOS	TEMP. °C
1	26
4	167
6	204
8	232
10	242
12	252
16	270
18	281
20	300
reverso	350

ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

COOLING TO ROOM TEMPERATURE

MINUTOS	TEMP. °C
1	345
3	297
6	245
12	160
16	100
20	67



170/0005
Piedra mármol
de soporte con fuego
Macael marbel
stand & fire

Para refs / For refs:
170/0001 - 170/0002

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Pronto presentaremos los nuevos conceptos que estamos cocinado en nuestra cocina. Descúbrelos en www.100x100chef.com

Very soon we will introduce new food concepts that we are cooking in the Kitchens of 100%Chef. Discover them at www.100x100chef.com

100%Chef

Cocina sin límites, S.L.
Porto, 44 · 08032 Barcelona, España
Tel / Fax +34 93 429 63 40 / Móv +34 655 46 93 67
info@100x100chef.com

www.100x100chef.com